

Domaine Stéphane Tissot - Crémant du Jura Indigène -



Le terroir, rien que le terroir mais tout le terroir. Stéphane Tissot est fier de son identité jurassienne et de ses grands terroirs argilo-calcaires. Il ne cesse de les mettre en valeur dans des cuvées aussi singulières qu'attachantes. Pour ce Crémant Indigène, Stéphane accorde une place prépondérante au chardonnay et au pinot noir qu'il assemble avec deux cépages rouges endémiques : le poulsard et le trousseau.

Sur ce Brut Nature non dosé, Stéphane Tissot a joint jusqu'au bout la carte « indigène », plus exactement de la levure indigène ! En effet, il opte ici pour une méthode de fermentation et de prise mousse originale, 100% naturelle et 100% jurassienne : loin de toutes levure industrielle, Stéphane utilise pour sa liqueur de tirage son propre vin de paille encore en cours de fermentation ! Une sorte d'économie circulaire appliquée au vin...

Ce Crémant, qui a d'abord fait sa malolactique en cuves inox, gagne ainsi en complexité. Une complexité aromatique et un relief renforcés par un long vieillissement en bouteille, de 3 ans, avant son dégorgement en août dernier. Le résultat est bluffant d'intensité aromatique et de gourmandise. Dès le premier nez, on plonge dans un univers de fruits confiturés, de boulangerie et de pâtisseries fines : on pense à la mie d'un pain encore tiède, à une brioche ou un cake aux fruits confits, à un financier, à une confiture d'abricots ou de mirabelles, à une gelée de coing et à des raisins secs. Quelques notes plus aériennes évoquent verger en fleurs et miel fin.

En bouche, on se régale de saveurs de pâte de fruit à l'orange, de mangue et d'ananas confit, de mirabelle et de suc des Vosges, relevées d'une touche tonique de citron vert. On aime l'équilibre que le vin dégage entre une vraie densité de matière et une sensation de légèreté soulignée par la finesse des bulles et une note de pomme croquante.

A table, on imagine fort bien cet « Indigène » pour accompagner une choucroute ou une spécialité de fromage fondue, suivie, au dessert, d'une tarte fine aux pommes. Succulent.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Crémant du Jura Indigène -



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, fines bulles
nombreuses

Nez : Gourmand, intense : mie d'un pain
encore tiède, brioche ou cake aux fruits
confits, financier, confiture d'abricots ou
de mirabelles, gelée de coing, raisins
secs. Verger en fleurs, miel fin.

Bouche : De saveurs de pâte de fruit à
l'orange, de mangue et d'ananas confits,
de mirabelles et de suc des Vosges,
relevées de citron vert. On aime
l'équilibre entre une vraie densité de
matière et la légèreté des fines bulles et
d'une note de pomme croquante

Accords mets-vins : A table avec une
choucroute traditionnelle ou une
spécialité de fromage fondue, suivie, au
dessert, d'une tarte fine aux pommes pas
trop sucrée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 9°

Ouverture : A servir rapidement après
ouverture



Caractéristiques techniques

Appellation : Crémant du Jura

Type : Vin blanc effervescent non dosé.

Cépage : Chardonnay, pinot noir,
trousseau (5%), poulsard (5%)

Culture : Biologique et bio-dynamique