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 et inspirées. Pour ce Crémant Indigène, Stéphane accorde une place prépondérante au chardonnay et au pinot noir qu'il assemble avec deux cépages rouges autochtones : 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 de mousse originale, 100% naturelle et 100% jurassienne : loin de toute 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. Sa richesse aromatique et son relief sont renforcés par un long vieillissement en bouteille de 3 ans, avant son dégorgement.

Le nez est bien mûr et gourmand : il convoque, après une touche fumée, des notes douces de miel de montagne et de cire fraîche, mais aussi de succulents parfums de cake à l'orange, de crêpe Suzette, de fleur d'oranger, de pomme au four, de compote de coing, de sucre d'orge ou de baklava. Au fil de l'aération, la dimension végétale et épicée s'affirme : on pense aux frondaisons épaisses des forêts jurassiennes, à la sève des résineux, à la bergamote et au zeste de clémentine.

En bouche, la matière charnue est dynamisée par de fines bulles. Elle déploie des saveurs d'orange, de purée de pomme, de poire Nashi et de confiture de prunes jaunes. Noix fraîches et noisette ne sont pas loin, croisant des saveurs de céleri. On aime la sensation de plénitude que dégage la finale : elle s'étire sur des notes d'agrumes stimulantes, entre clémentine, citron confit et pamplemousse. Il y a là du volume et de l'énergie.

Par sa densité gourmande, ce Crémant Indigène s'accordera idéalement à table avec une raclette ou une morbiflette, mais aussi avec un chou farci ou une potée à la saucisse de Montbéliard. Autre option, une traditionnelle choucroute alsacienne.

@Copyright 2024 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, mûr : fumée, miel de montagne, cire fraîche, cake à l'orange, crêpe Suzette, fleur d'oranger, pomme au four, compote de coing, sucre d'orge, baklava, frondaisons épaisses des forêts jurassiennes, sève de résineux, bergamote, zeste de clémentine

Bouche : Matière charnue dynamisée par de fines bulles, orange, purée de pomme, poire Nashi, confiture de prunes jaunes, noix fraîches, noisette, céleri. Finale sur des notes d'agrumes stimulantes (clémentine, citron confit, pamplemousse)

Accords mets-vins : Avec une raclette ou une morbiflette, mais aussi avec un chou farci ou une potée à la saucisse de Montbéliard, une traditionnelle choucroute alsacienne.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

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, poulsard

Culture : Biologique et biodynamique