

Crémant du Jura « Blanc de Noirs » Domaine Tissot



Situation : Ce domaine jurassien a été créé en 1962 à Montigny-les-Arsures, par André et Mireille Tissot. L'ensemble des vignes sont cultivées en biodynamie (certification Demeter) depuis 1999. Stéphane Tissot, à la tête du domaine avec sa conjointe Bénédicte depuis 1990 a accompagné la montée en gamme des vins du domaine en mettant l'accent sur le travail de la vigne.

Quel parcours réalisé en 30 ans ! Quel que soit le type de vin - classique jurassien, réinvention ou invention - chaque cuvée (35 différentes chaque année !) est pensée avec autant de volontarisme que de talent, de sensibilité innée que de rigueur. Les blancs ouillés, "à la bourguignonne", ont été les premiers à attirer l'attention mondiale sur le domaine. Les rouges et les vins oxydatifs ont acquis une finesse et une liberté de ton inoubliables. Les savagnins macérés en jarre de terre cuite sont de grands vins retrouvés, et font désormais école. La monumentalité du travail accompli et la profondeur kaléidoscopique de la gamme placent incontestablement le domaine au sommet de la production régionale.

Encépagement : 100% Pinot Noir

Terroir : Eboulis Calcaire

Température de Service : 9° C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Le nez propose de nous avancer dans un univers végétal intimement lié au floral. Chèvrefeuille, plante d'eau et fleurs blanches s'entremêlent joyeusement. La dimension pâtissière s'impose dans un deuxième temps, avec des notes suggérant la tarte tatin.

La bouche semble ouverte aux quatre vents ! A l'image d'une brise énergique, une belle acidité irrigue puissamment votre palais. Le jus se montre friand et très précis, autour de notes de prune. Elles dynamisent une bouche portée par des bulles grésillantes, fines et tonifiantes. On croque dans ce jus sans retenue.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com