

# Crémant du Jura

## « Indigène »

### 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 :** Chardonnay, Pinot Noir, Poulsard et Trousseau

**Terroir :** Argiles du Trias et Eboulis Calcaire

**Température de Service :** 9° C.

**Potentiel de Garde :** A déguster sur la jeunesse des arômes

**Observations :** 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 : 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.