Crémant du Jura
« B.B.F »
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% Chardonnay
Terroir : Argileux.
Température de Service : 9° C.
Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Ce « BBF », soit Blanc de Blancs élevé en fût, est exclusivement issu de chardonnay. Le fruit se révèle dans tout son éclat et sa complexité gourmande : le nez s'ouvre sur une farandole de fruits confits, de confiture d'abricot, de marmelade d'orange, de crêpe Suzette que l'on vient de flamber. La sensualité n'exclut pas la fraîcheur, bien au contraire.

En bouche, on notera l'équilibre entre une matière charnue, vineuse, et des bulles fines, qui dynamisent l'ensemble. On se régale de saveurs de gelée de coing et d'écorce d'orange. On aime la longueur et l'intensité vibratoire de la finale.

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☏: 02 40 59 13 14
accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com