

Tissot, cremant du Jura, BBF



De afstand tussen hartje Le Montrachet in Bourgogne en de geboortestee van Louis Pasteur in Arbois in wijnstreek Jura is hemelsbreed maar 75 kilometer. Ertussen ligt de voor beide wijngieden belangrijke ontstaansoorzaak: de vlakte van Bresse, een enorme slenk (=een gedaald stuk aardkorst tussen twee verticale breukvlakken). In die brede vallei vind je nergens wijn van enige betekenis. Pas aan de oostelijke rand, waar het terrein terrasgewijs langzaam begint te stijgen, liggen de vijf AOP's die samen de zeven wijntypes van de Jura produceren. Omvangrijk zijn ze niet, want met een grootte van plusminus 1700 hectare passen ze ruim drie keer in een AOP als Saint-Emilion. Bénédicte et Stéphane Tissot, Montigny-Les-Arsures, Arbois 86 inwoners telt Montigny-les-Arsures. 1 ervan is Stéphane Tissot, de locomotief van de Jura! Het levenswerk van Stéphane is er één van passie, emotie en geloof, geloof in zijn terroir, geloof in de expressiekracht van Chardonnay en geloof in de bio-dynamie. Chardonnay was in de Jura heer en meester voor ze in Bourgogne populair werd en Stéphane bewijst dit met briljant en zeer precies wijnmaken. Zijn gamma is een opeenstapeling van cuvées die soms zelfs de grenzen van je smaakvermogen aftasten. De industrialisatie van wijn is het einde van al zijn identiteiten, van zijn nuances, en van alle karakteristieken die de magie van een fles kenmerken! De wijnen van Stéphane worden worldwide opgekocht en het werk van de wijnmaker wordt alom geprezen. Haal dit gamma in huis voor het onbetaalbaar wordt... Believe me once you go Jura you don't go back BBF Met deze 'BBF' (Blanc de Blancs élevé en Fût) toont Tissot het potentieel, ook voor mousserende wijnen, van de Jura. 100% Chardonnay, een assemblage van twee oogstjaren, wordt vergist op barriques en rijpt vervolgens een jaar. Vervolgens rijpt de wijn nog minstens 52 (!!) maanden sur lattes. Geen volvette brede wijn, maar zeer verfijnd, diep, rijk, complex, spanning, toast, brioche, appeltjes. En Extra Brut - maar in de praktijk zelfs geheel zonder dosage. Laat dit maar eens blind proeven door de grootste Champagne liefhebbers, want deze crémant behoort tot de beste mousserende wijnen ter wereld, Champagne inclus.

KARAKTER

Land	France
Regio	Jura
Appelatie	Crémant du Jura AOP
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	3 jaar
Serveer temp.	16°C
Druiven	100% chardonnay

SMAAKBESCHRIJVING

Aroma's van gekonfijte citroen, gebakken appel en pruim, vergezeld van fijne tonen van paneermeel, panettone met gedroogd fruit en slagroom. In de mond zijn de bubbels fijn, licht en verfrissend met een duidelijke structuur en onberispelijke spanning. Complex, gastronomisch, verteerbaar met een zeer schone, ziltige en aanhoudende afdrank. Deze BBF legt het vuur aan de schene van vele champagnes!

VINIFICATIE

De wijn van deze Crémant gaat na zijn alcoholische vergisting 1 jaar op eiken vaten en daaropvolgend nog 52 maanden 'sur lattes' voor de tweede gisting. Op het einde wordt er geen dosage toegevoegd.

OVER DE WIJNGAARD

De ondergrond van deze wijngaard bestaat uit mergel met klei en kalk (argilo-calcaire)

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

Als aperitief of aan tafel, rond een mooi geroosterd gevogelte gevolgd door een appel- of mirabelle-taart!