

Crémant du Jura Brut NV

Domaine Jacques Tissot



Met zijn elegante frisheid is deze crémant een prachtvoorbeeld van een mousserende wijn uit de Jura. Dit is ook de mening van de jury van de Decanter World Wine Awards, die niet alleen 95 punten toekende, maar ook een gouden medaille om de flessenhals hing.

Wijnsoort	mousserend
Wijngoed	Domaine Jacques Tissot
Regio	Jura
Druivensoort	pinot noir chardonnay
Smaak	droog
Serveertemperatuur	6-8°C
Alcoholpercentage	12 %
Rijpsingspotentieel	drink nu of binnen twee jaar
Opvoeding	Méthode traditionnelle
Liter	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Punten Decanter

"White peach, apple and hints of brioche combine on the nose. Palate is brightened with clean acidity and lemon rind notes. Intense and fruity finish." - Decanter World Wine Awards 2020

Wat zeggen de experts?

Gold - Decanter World Wine Awards 2020

Wine in Black score: 94 punten

Maar liefst 25% van de wijnproductie in de Jura is gewijd aan crémant, daarmee laat deze

mousserende lekkernij zelfs de beroemde Vin Jaune achter zich. Helaas houden de Fransen de beste bubbels meestal voor zichzelf. Het drinkgenot is fenomenaal en de prijs indrukwekkend laag. We zijn er daarom extra trots op dat we een van deze mousserende schoonheden in handen konden krijgen. In de afgelopen decennia heeft Domaine Jacques Tissot zich gevestigd als een van de topproducenten van de streek. Het terroir speelt voor het familiebedrijf een even belangrijke rol als een duurzame werkwijze. Om terroir in de wijn naar voren te laten komen, verrichten Jacques Tissot en zijn kinderen Nathalie en Philippe zorgvuldig kelderwerk. Vooral de crémant krijgt een eersteklas behandeling. In plaats van de verplichte 9 maanden, mag deze wijn maar liefst 24 maanden op de droesem rijpen. Deze inspanningen worden beloond: de jury van de Decanter World Wine Awards 2020 bekroont deze crémant met 95 punten en een gouden medaille. Dat is een bubbel waard!

Proefnotitie

Lichtgeel met gouden reflecties schuimt deze crémant met een delicate mousse in het glas. De neus is fris en aromatisch tegelijk, met aroma's van witte perzik, maar ook knapperige groene appel, broodkorst en nuances van brioche. In de mond komt het romige mondgevoel naar voren, vol kracht en harmonie. De wijn belichaamt enerzijds rust en bescheidenheid, maar anderzijds geven de schitterende zuren deze crémant een opwindende levendigheid. Een lange en intense finale maakt het spektakel compleet.

Past perfect bij

De crémant is een echte opkikker en de perfecte start van een diner. Hij smaakt ook voortreffelijk bij sushi of zalmtartaar. Onze geheime tip: geniet ervan bij een dessert, bijvoorbeeld een crème brûlée. Een verrassende combinatie!

Wijngoed

In 1962 erfde Jacques Tissot een perceel met wijnstokken van zijn vader. Deze erfenis was voor hem het startsein: hij stichtte zijn Domaine Jacques Tissot in Arbois, in het midden van de Jura. De destijds jonge wijnboer, die het vak van zijn vader heeft geleerd, had een duidelijke visie: de Jura tot leven brengen in zijn wijnen en werken in harmonie met de natuur. In 1969 werd zijn eerste Vin Jaune op de markt gebracht, een goudgele wijn die rijpt onder een 'flor' (een sluier van gistcellen) en daardoor bijzonder delicate aroma's ontwikkelt. Deze wijn viel direct in de smaak en sindsdien is het wijnhuis gestaag gegroeid. Ondertussen bezit Domaine Jacques Tissot 30 hectare wijngaarden in Arbois, Arbois-Pupillin en Côtes du Jura. De percelen zijn voornamelijk beplant met savagnin, chardonnay, poulsard, trousseau en pinot noir.

Met Nathalie en Philippe is inmiddels de volgende generatie aan boord. Ook zij hebben het vak van hun vader geleerd. Het trio cultiveert de wijngaarden op natuurlijke wijze. Zo gebruiken ze alleen bestrijdingsmiddelen wanneer dat absoluut noodzakelijk is. Bovendien besteden ze aandacht aan een grote biodiversiteit in de wijngaarden. In de kelder neemt de familie alle tijd om fruitige wijnen te maken die hun terroir perfect weerspiegelen. Naast de Vin Jaune en de Crémant du Jura Brut NV, behoren ook de Savagnin Spätlese "Vendange de Novembre" en de likeurwijn "Galant", die nog steeds volgens een recept uit de 19e eeuw wordt gemaakt, tot de specialiteiten van Domaine Jacques Tissot.

De wijn

De Crémant du Jura Brut NV van Domaine Jacques Tissot is een cuvée van 80% pinot noir en 20% chardonnay. De wijnstokken groeien op wijngaarden met een zuidoostelijke ligging op

een bodem van grijze mergel. Na de handmatige oogst werden de druiven direct geperst. De gisting vond plaats in roestvrijstalen tanks met temperatuurregeling. Alle gebruikte basiswijnen ondergingen biologische zuurafbouw (omzetting van appelzuur naar melkzuur). Na de assemblage vond de tweede gisting op de fles plaats. De crémant heeft maar liefst 24 maanden op de droesem mogen rijpen voordat hij werd gedegorgeerd en een liqueur d'expédition werd toegevoegd (dosage van 0,6 gram suiker per liter).