

# Crémant du Jura Brut NV

## Domaine Jacques Tissot



Mit seiner eleganten Frische ist dieser Crémant ein Prachtexemplar eines Jura-Schäumers. Findet auch die Jury der Decanter World Wine Awards, die nicht nur 95 Punkte zückt, sondern dem Schäumer auch noch die Goldmedaille um den Flaschenhals hängt.

Weintyp	<b>Sekt</b>
Produzent	<b>Domaine Jacques Tissot</b>
Region	<b>Jura</b>
Rebsorte(n)	<b>Pinot Noir Chardonnay</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>6-8 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>12 %</b>
Reifepotenzial	<b>jetzt und weitere 2 Jahre</b>
Ausbau	<b>Méthode traditionnelle</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 95/100 Punkte 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

## Bewertungen und Pressestimmen

**Gold - Decanter World Wine Awards 2020**

**Wine in Black-Bewertung: 94 P**

Sage und schreibe 25 % der Weinproduktion in der Region Jura sind dem Crémant gewidmet. Damit belegt dieser edle Schaumwein-Stil noch weit vor dem berühmten Vin Jaune einen der vorderen Plätze in der Region. Wobei die Franzosen die besten Prickler meist leider für sich behalten. Zu groß ist der Genuss, zu beeindruckend der oft mehr als faire Preis. Umso stolzer sind wir, dass wir den Franzosen jetzt doch eine dieser Schaumwein-Schönheiten entlocken konnten. In den vergangenen Jahrzehnten hat sich die Domaine Jacques Tissot als einer der Top-Produzenten der Region etablieren können. Das Terroir spielt bei dem Familienbetrieb eine ebenso große Rolle wie eine naturnahe Bewirtschaftung. Und um eben genau dieses Terroir schmeckbar zu machen, lässt sich Jacques Tissot zusammen mit seinen Kindern Nathalie und Philippe im Keller besonders viel Zeit. Vor allem für seinen Crémant! Statt der obligatorischen 9 Monate darf dieser sage und schreibe 24 Monate auf der Feinhefe reifen. Soviel Aufwand lässt sich natürlich auch schmecken. Davon war jedenfalls die Jury der Decanter World Wine Awards 2020 überzeugt, die diesen Crémant zum einen mit 95 Punkte bedachte und dann direkt auch noch zum anderen eine Goldmedaille vergab. Das ist groß!

## Tasting Note

Hellgelb mit goldenen Reflexen schäumt der Crémant mit feinem und zartem Mousseux im Glas. Die Nase ist zugleich frisch wie aromatisch. Hier findet man weißen Pfirsich ebenso wie knackigen grünen Apfel, Brotrinde und Nuancen von Brioche. Am Gaumen fällt zunächst das cremige Mundgefühl äußerst positiv auf, voller Kraft und Harmonie. Aber nicht zu laut, sondern vornehm flüsternd. Dass dieses Flüstern mit allen Sinnen wahrgenommen werden kann, dafür sorgt die strahlende Weinsäure, die diesem Crémant eine aufregende Lebendigkeit verleiht. Einen ebenso langen wie intensiven Abgang gibt es dann noch on Top.

## Passt zu

Dieser Crémant ist ein Muntermacher, ein Gaumenöffner. Und damit beste Wahl als Aperitif. Aber auch Sushi oder Lachs-Tatar sind eine köstliche Kombination! Unser Geheimtipp: genießen Sie ihn auch mal zu einem Dessert! Zum Beispiel zu einer Crème Brulée. Sie werden erstaunt sein, wie gut das harmoniert!

## Weingut

1962 erbte Jacques Tissot eine Parzelle mit Reben von seinem Vater. Diese Erbschaft war für ihn der Startschuss: er gründete seine Domaine Jacquess Tissot in Arbois, mitten im Jura. Von Anfang an hatte der Winzer, der sein Handwerk einst von seinem Vater lernte, eine Vision: das Jura in seinen Weinen schmeckbar machen. Und das auch noch im Einklang mit der Natur. 1969 kam sein erster 'Vin Jaune' auf den Markt, ein Weißwein, der unter einem Flor-Teppich reift und dabei besonders delikate Aromen entwickelt. Und sorgte direkt für die erste Anerkennung. Seitdem ist das Weingut stetig größer geworden. Inzwischen besitzt die Domaine Jacques Tissot 30 Hektar Rebfläche in Arbois, Arbois-Pupillin und Côtes du Jura. Bestockt sind die Parzellen vor allem mit Savagnin, Chardonnay, Poulsard, Trousseau und Pinot Noir.

Auch die nächste Generation ist schon längst mit an Bord: Nathalie und Philippe erlernten das Winzerhandwerk ihrerseits ebenfalls von ihrem Vater. Gemeinsam setzen sie auf eine naturnahe Bewirtschaftung. Pflanzenschutzmittel werden nur dann eingesetzt, wenn es unbedingt nötig ist. Zudem achten sie in den Weingärten auf eine hohe Biodiversität. Im Keller lässt sich das Trio sehr viel Zeit, um fruchtbetonte Weine zu erzeugen, die ihr Terroir in Perfektion widerspiegeln. Neben Vin Jaune und dem Crémant du Jura Brut NV gehören auch die Savagnin-Spätlese 'Vendange de Novembre' und der Likörwein 'Galant', der noch nach einem Rezept aus dem 19. Jahrhundert produziert wird, zu den Spezialitäten der Domaine Jacques Tissot.

## **Vinifikation**

Der Crémant du Jura Brut NV der Domaine Jacques Tissot ist eine Cuvée aus 80 % Pinot Noir und 20 % Chardonnay. Die Rebstöcke gedeihen in Südostausrichtung auf grauem Mergelboden. Nach der Handlese wurden die Trauben direkt gepresst. Anschließend fand die Gärung in temperaturgesteuerten Edelstahltanks statt. Alle verwendeten Grundweine haben einen biologischen Säureabbau gemacht. Nach der Assemblage fand die zweite Flaschengärung statt. Hier durfte der Crémant 24 Monate auf der Feinhefe reifen, bevor er degorgiert und mit einer Versanddosage mit 0,6 g Zucker pro Liter versehen wurde.