

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

## TISSOT, CREMANT DU JURA, BLANC DE NOIRS



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 wijngebieden 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.

Bénédictine 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

Indigene?

Dit is een unieke, ongebruikelijke wijn en is volledig druif-eigen: Vin de Paille wordt gebruikt als starter voor de alcoholische fermentatie die hierdoor erg lang duurt (6 tot 7 maanden). Hij gebruikt zijn eigen gisten voor de mousserende wijnen, omdat hij denkt dat als iedereen dezelfde gisten van champagne zou gebruiken, de wijnen erg op elkaar zouden lijken. Hij gebruikt ook Vin de Paille voor likeur de tirage voor de tweede gisting op fles en de wijn eindigt volledig droog. Dus schat hij dat hij ongeveer twee euro Vin de Paille in elke fles Indigéne toevoegd. De lange gisting geeft de wijn een ander romig karakter - eerder een textuur dan een smaak - en de wijn heeft veel meer complexiteit en diepte, met een licht blanc de noir-

karakter.

## KARAKTER

---

Druivensoort	100% pinot noir
Jaar	NV
Land	Frankrijk
Regio	Jura
Smaak	1: Extra brut
Appelatie	Crémant du Jura AOP
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	3 jaar
Serveer temp.	8°C
Bodemsoort	mergel met klei en kalk

## OVER DE WIJNGAARD

---

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

## PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

Heerlijk als apero, bij kazen en boterachtige biscuits of waarom niet bij gevogelte...

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | [info@start2taste.be](mailto:info@start2taste.be) | [www.start2taste.be](http://www.start2taste.be) | 0476/41 77 41  
Roterijstraat 138, 8790 Waregem