



Crémant du Jura »Indigène« Non dosé

Stéphane Tissot

Stéphane Tissots Crémants aus dem Jura sind Legende. Sie genießen Kult-Status, weil sie eine altmodische Komplexität wagen, die an große Champagner erinnert, die man sich heute kaum noch leisten kann.

Das »Indigène« bezieht sich hier auf die »levure indigène«, französisch für »wilde Natur-Hefe«. Schaumweine werden in der Regel mit aromaneutralen Reinzuchthefen geimpft, um die zweite Gärung zur Bildung der Blasen während der Flaschengärung einzuleiten. Diese Hefen müssen mit Zucker aktiviert werden. Nicht hier. Stéphane Tissot wagt das Risiko, auch die Flaschengärung »spontan« mittels der wilden Hefen frisch zugesetzten Mostes des Folgejahrgangs seines berühmten »Vin de Paille« vonstatten gehen zu lassen. Also ohne Zuckering, ausschließlich mit traubeneigenem Zucker und traubeneigenen Hefen. »Indigène« eben. Ein riskantes Verfahren, das den Charakter dieses legendären Stars der Region nachhaltig prägt. Im Duft Hefeteig, frisch aufgeschnittene Birne, reife Äpfel, weiße Blüten, der köstliche Duft nach gärendem Most großer Schaumwein spezieller, aber absolut überzeugender Ausstrahlung.

Er basiert auf 50 % Chardonnay, 40% Pinot Noir, 5% Poulsard und 5% Trousseau. Ohne Dosage knochentrocken in Szene gesetzt. Die Grundweine wurden im gebrauchten Holzfaß vergoren und dann auf der Flasche über drei Jahre hinweg auf der wilden Hefe versektet. Entsprechend komplex fallen Duft und Struktur aus. Strahlend frisch, aber auch hefig komplex. Im Spiel der Blasen wohltuend feinperlig, im Mundgefühl fokussiert und strahlend cremig. Intensiv im Geschmack, expressiv reif und entwickelt im Duft. Ein großer Crémant du Jura, der seinesgleichen sucht.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 1,7 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Biodyvin® | nicht geschwefelt | Naturschaumwein, ohne Zucker- und Hefezusatz natürlich versektet

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,2

0,75l

FJU12181



www.weinhalle.de