

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2012



Le Domaine produit dans l'appellation phare du Jura, Château-Chalon, l'un des plus beaux et expressifs vin jaune de la région. L'exceptionnel terroir de Château-Chalon, constitué de marnes recouvertes d'éboulis calcaires, riches en oxyde de fer, est un élément essentiel de la typicité du vin jaune produit ici, à la fois puissant au nez et d'une élégance altière en bouche.

A l'abri des vents dominants, le savagnin trouve les conditions idoines pour atteindre lentement un parfait équilibre entre sucre et acidité. Les vignes, âgées entre 40 et 70 ans, puisent en profondeur les éléments minéraux qui vont parfaire cette carte d'identité caractéristique.

Après un millésime 2011 plutôt riche et puissant, 2012 renoue avec un style plus énergique : la concentration et l'intensité aromatique s'accompagnent en effet d'une tension qui fait littéralement chanter le vin sur les papilles. Puissance et légèreté se combinent à merveille.

Après une nécessaire aération, le nez se montre incroyablement protéiforme : mirabelle, coing, cédrat et mandarine confits, légumes racinaires (radis noir, salsifis), noix fraîche, tourbe, sous-bois humide, Havane et un cortège d'épices, entre curry, carvi, poivre gris et vert, gingembre... la valse des arômes est fascinante !

Malgré sa puissance, parfaitement canalisée, la bouche offre une impression de délicatesse qui ne manquera pas de vous charmer : elle est à la fois pleine et intense en attaque, puis caressante, pour finir avec une belle sensation de pureté et une tension très bienvenue. Et que dire de la finale : comme toujours, d'une longueur incroyable, oscillant sans cesse entre règne végétal et règne minéral. L'énergie qu'elle porte en elle est parfaitement soulignée par des saveurs d'agrumes délicatement acidulées...

Ce Château-Chalon, à la capacité de garde de plusieurs décennies, est évidemment un très grand vin de gastronomie, parfait sur une volaille en gelée, un poulet aux morilles ou un vieux comté, mais, bien au-delà, avec quelques tranches de jambon ibérique affiné, une fricassée de champignons ou un curry masala d'agneau. Un grand vin sur un magnifique millésime!

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2012



Dégustation et accords

Robe : Doré, reflets topaze

Nez : Extraordinairement complexe.
Mirabelle, coing, cédrat et mandarine
confits, légumes racinaires (radis,
salsifis), noix fraîche, tourbe, sous-bois
humide, Havane et un cortège d'épices,
entre curry, carvi, poivre gris,
gingembre...

Bouche : Pleine et intense en attaque,
puis caressante, pour finir avec une belle
sensation de pureté et une tension très
bienvenue. Enorme finale sur les épices
et les agrumes confits.

Accords mets-vins : Poulet au vin jaune et
morille. Curry d'agneau "garam masala".
Canard au poivre vert. Comté affiné et
bleu des causses accompagnés de pain
aux noix.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui. Jusqu'en 2050 et au-
delà...

Température de service : 13 °

Ouverture : Carafage de 2 heures
indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Château Chalon

Millésime : 2012

Type : Vin jaune (non ouillé)

Cépage : Savagnin

Culture : Certifiée biologique et bio-
dynamique