

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2013



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 d'une quarantaine d'années en moyenne puisent en profondeur les éléments minéraux qui vont parfaire cette carte d'identité caractéristique.

Malheureusement, en 2013, les rendements furent extrêmement limités. La faute à un printemps frais et pluvieux et une floraison très tardive, sous la pluie, qui a généré d'importants phénomènes de coulure. Les grappes « rescapées » de savagnin ont en revanche pu profiter d'un été plutôt bien ensoleillé pour parfaire leur maturité et leurs équilibres. Les conditions de vendange, pendant la première quinzaine d'octobre, ne furent pas non plus aisées, la pluie en ce début d'automne favorisant l'expansion du botrytis. Au final, après un tri extrêmement sévère, on ne dépassait pas les 10 hectolitres par hectare en Château-Chalon ! Dommage, car les raisins, plutôt petits, se révélaient aromatiquement concentrés et présentaient d'excellentes acidités, un vrai plus pour la capacité d'un vin jaune à traverser les décennies !

C'est donc un véritable concentré d'énergie que nous découvrons aujourd'hui. Loin de l'opulence et de la richesse du millésime 2011 par exemple, ce Château-Chalon 2013 séduit par sa fraîcheur et son incroyable finesse. Noix fraîche, mirabelle, coing, cédrat et mandarine confits, légumes racinaires, tourbe, sous-bois humide, Havane et un cortège d'épices, entre curry, cannelle, poivres et gingembre... la valse des arômes est fascinante !

La bouche offre une impression de délicatesse, d'énergie rafraichissante et citronnée assez rare sur un vin jaune : très stimulante, elle vous laisse avec une belle sensation de pureté. La finale, d'une longueur toujours impressionnante, oscille sans cesse entre les agrumes finement acidulés, les fruits confits et les épices salivantes. Quelle précision !

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 d'agneau. Un grand vin, intense et très fin !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2013



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, cannelle, poivre gris, gingembre...

Bouche : Elancée et intense, 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 : Aération de 2 heures
indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Château Chalon

Millésime : 2013

Type : Vin jaune (non ouillé)

Cépage : Savagnin

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique