

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2014

Le Domaine produit dans l'appellation phare du Jura, Château-Chalon, l'un des plus beaux et expressifs vins jaunes 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 intense au nez, élégant et énergique 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.

En 2014, l'été relativement frais suivi d'une arrière-saison chaude et sèche a permis au savagnin d'atteindre de très belles maturités physiologiques et aromatiques, tout en préservant de bonnes acidités, promesses de grands vins sous voile. Malheureusement, les gelées d'avril mais aussi plusieurs épisodes de grêle ont largement amputé les rendements de ce beau millésime, tout en finesse et en tension.

C'est donc un véritable concentré d'énergie que nous découvrons aujourd'hui. Loin de l'opulence et de la richesse de certains millésimes récents (on pense à 2011 par exemple), ce Château-Chalon 2014 séduit par sa fraîcheur cristalline et son incroyable finesse. Noix fraîche, coulis de 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, à oublier quelques années en cave.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.



Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2014



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, morille séchée, Havane et un cortège d'épices, entre curry, cannelle, poivre vert, 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 "rogan josh". 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 : 2014

Type : Vin jaune (non ouillé)

Cépage : Savagnin

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique