

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2015



Le Domaine produit dans l'appellation phare du Jura, Château-Chalon, l'un des plus beaux et élégants 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, raffiné 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 2015, l'été chaud et ensoleillé a permis au savagnin d'atteindre de très belles maturités physiologiques, avec une concentration exceptionnelle, tout en préservant de bonnes acidités, promesses de grands vins sous voile. Un millésime de générosité, de jaillissement aromatique et de densité de bouche.

Pour le long élevage sous voile, Stéphane répartir les fûts à parts égales sur un chai sec, plutôt chaud, et une cave fraîche et humide. Le vin gagnera ainsi davantage de complexité.

C'est donc un véritable concentré de parfums et d'énergie que nous découvrons aujourd'hui. Loin de l'opulence texturée de certains vins jaunes du millésime, ce Château-Chalon 2015 se distingue par sa structure longiligne, élégante et tonique, qui porte une aromatique d'une rare intensité. Noix fraîche, coulis de mirabelle, pâte de coing, cédrat et mandarine confits, légumes racinaires, tourbe, sous-bois humide, Havane, une singulière évocation de teinture d'iode et un cortège d'épices, entre curry, cannelle, cumin, poivre noir et gingembre confit... la valse des arômes est fascinante.

La bouche offre une impression de délicatesse veloutée, mais aussi 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 franchement impressionnante, oscille sans cesse entre les agrumes acidulés, les fruits confits, la salinité 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 « monstre sacré », à oublier quelques années en cave.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2015



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 :
Entre 2025 et 2050 au moins

Température de service : 13 °

Ouverture : Aération de 2 heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Château Chalon

Millésime : 2015

Type : Vin jaune (non ouillé)

Cépage : Savagnin

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique