

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2010



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, tout en finesse et en élégance.

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.

L'année 2010 a connu ici un été idéal, avec une parfaite alternance entre longue période d'ensoleillement et quelques épisodes pluvieux tout aussi bénéfiques. Le résultat au moment des vendanges fut qualitativement exceptionnel : le savagnin a atteint une maturité exemplaire tout en conservant une vraie fraîcheur.

Après un élevage de plus de 6 ans, sous le voile protecteur formé par les levures indigènes, qui va limiter l'oxydation pendant toute cette période, ce Château-Chalon révèle une complexité aromatique hors du commun couplée à un délicieux fruité et une sensation de fraîcheur étonnante pour un vin jaune.

Après une nécessaire aération, le nez se fait incroyablement protéiforme et dynamique : mirabelle, coing, abricot, légumes racinaires (radis, salsifis), miel, tourbe, sous-bois humide, feuille de tabac, amande et un cortège d'épices, entre curry, câpre, poivre vert, gentiane... la valse des arômes est proprement incroyable, sans oublier bien sûr la noix si caractéristique ! La bouche confirme cette richesse : elle est à la fois suave, caressante, toujours très pure et fraîche. Et que dire de la finale, d'une longueur incroyable, évoquant avec beaucoup de finesse quelques grands whiskies ou très beaux marcs de Bourgogne...

Au-delà de sa complexité, ce vin s'exprime avec dynamisme et un raffinement extrême, possédant une admirable qualité de fruit. Ce Château-Chalon, à la capacité de garde incommensurable (50 ans? plus?), est évidemment un très grand vin de gastronomie, parfait sur une poularde aux morilles, un coq au vin jaune ou un vieux comté, mais, bien au-delà, avec quelques tranches de jambon ibérique affiné, une fricassée de champignons ou un curry d'agneau. Somptueux!

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2010



Dégustation et accords

Robe : Doré, topaze

Nez : Extraordinairement complexe. Noix, miel, froment, morille, tourbe, curry, gentiane, poivre vert, muscade mais aussi coing, abricot, mirabelle ...

Bouche : Matière dense et veloutée, grande pureté, fraîcheur incroyable. Profondeur aromatique et persistance éblouissantes, sur la salinité et le concentré de fruits.

Accords mets-vins : Poulet au vin jaune et morille. Curry d'agneau. 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 : 2010

Type : Vin jaune (non ouillé)

Cépage : Savagnin

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique