

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2011 - blanc



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 idoine 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 2011 ne fut pas de tout repos pour les vignerons de Château-Chalon, alternant dès le débourrement en avril jusqu'à la récolte fin août, des phases délicates d'orages et de fortes pluies avec des périodes chaudes et très ensoleillées. Si les rendements furent relativement limités, la qualité des savagnins récoltés s'est avérée excellente, avec une très bonne maturité phénolique et physiologique.

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 et une concentration aromatique hors du commun couplée à un délicieux fruité et une puissance en bouche parfaitement maîtrisée.

Après une nécessaire aération, le nez se montre incroyablement protéiforme : mirabelle, coing, citron confit, légumes racinaires (radis, salsifis), noix fraîche, tourbe, sous-bois humide, feuille de tabac et un cortège d'épices, entre curry, câpre, poivre vert, gentiane... la valse des arômes est fascinante ! La bouche confirme cette richesse : elle est à la fois puissante 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...

Ce Château-Chalon, à la capacité de garde de plusieurs décennies, est évidemment un très grand vin de gastronomie, parfait sur un poulet 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. Grand vin!

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2011 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Doré, topaze

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

Bouche : Matière dense et veloutée,
avec de la puissance et de l'énergie.
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

Cépage : Savagnin

Culture : Certifiée biologique et bio-
dynamique