

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2008 - 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, tout en finesse et en élégance.

A l'abri des vents dominants, le savagnin trouve ici 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.

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 une sensation de fraîcheur étonnante pour un vin jaune.

Après une nécessaire aération, le nez se fait incroyablement protéiforme et dynamique : mirabelle, coing, légumes racinaires (radis, salsifis), miel, tourbe, sous-bois humide, feuille de tabac, cuir... la valse des arômes est proprement incroyable, sans oublier bien sûr la noix si caractéristique ! La bouche confirme cette richesse, mais elle reste très pure et fraîche. Et que dire de la finale, d'une longueur incroyable, évoquant avec beaucoup de finesse quelques grands whiskies...

Ce vin dégage une énergie rare, qui nous porte littéralement. Ce Château-Chalon, à la capacité de garde incommensurable (50 ans? plus?), est évidemment un très grand vin de gastronomie, parfait sur un poulet aux morilles ou un vieux comté, mais, bien au-delà, avec quelques tranches de jambon ibérique affiné, une fricassée de champignons ou des plats épicés comme un curry d'agneau. Somptueux!

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2008 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Doré, topaze

Nez : Extraordinairement complexe.
Noix, miel, froment, tourbe, tabac,
mirabelle, coing, morille, légumes
racinaires, poivre vert...

Bouche : Matière dense, 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
noix.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui. Jusqu'en 2050 et au-
delà...

Température de service : 13 à 14°

Ouverture : Carafage de 2 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Château Chalon

Cépage : Savagnin

Alcool : 15°

Culture : Certifiée biologique et bio-
dynamique