

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2017 - blanc



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.

Le millésime 2017 restera dans les mémoires pour ses rendements extrêmement faibles. La raison est simple : le gel a frappé durement le vignoble jurassien, à plusieurs reprises au cours du mois d'avril, alors que les bourgeons étaient déjà sortis. Si l'on ajoute à cela les semaines froides et pluvieuses qui ont succédé à cet épisode, ce sont des déficits de récolte compris entre 40 et 100% auxquels Stéphane a été confronté.

Une situation d'autant plus regrettable que le reste de la saison fut presque idyllique, avec un peu d'eau mais pas trop et un été fabuleux pour la maturation des raisins. Au final, après des vendanges précoces, ce sont des raisins splendides que Stéphane a rentré au chai : maturité, équilibre, alcool, acidité, structure, tout y était... sauf les rendements !

Pour le long élevage sous voile, Stéphane répartit les fûts à parts quasiment 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 2017 se distingue par sa structure longiligne, élégante et tonique, qui porte une aromatique d'une rare intensité. Tourbe, silex frotté, gâteau aux noix, coulis de mirabelle, pâte de coing, cédrat et mandarine confits, zeste de citron jaune, herbes aromatiques séchées, verveine, 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 tranchante et citronnée assez rare sur un vin jaune : très

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 dimension fumée 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 indien d'agneau ou de légumes. Un « monstre sacré », à oublier quelques années en cave.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Doré, reflets topaze

Nez : Tourbe, silex frotté, gâteau aux noix, coulis de mirabelle, pâte de coing, cédrat et mandarine confits, zeste de citron jaune, herbes aromatiques séchées, verveine, sous-bois, Havane, teinture d'iode, curry, cannelle, cumin, poivre noir, gingembre confit.

Bouche : Délicatesse veloutée, énergie tranchante et citronnée, très stimulante. Finale, d'une longueur franchement impressionnante, qui oscille sans cesse entre les agrumes acidulés, les fruits confits, la dimension fumée et les épices salivantes.

Accords mets-vins : 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 indien d'agneau ou de légumes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2051 au moins

Température de service : 13 °

Ouverture : Aération de 2 heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Château Chalon

Cépage : Savagnin

Culture : Certifiée biologique et biodynamique