

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune 12 ans d'élevage - 2011 - blanc



Cette année, Stéphane nous livre un pur joyau, une rareté absolue dans laquelle la Revue d Vin de France ne voit rien moins qu'un « vin inoubliable » : ce Château-Chalon élevé 12 ans sous voile est effectivement exceptionnel de finesse, de complexité et d'intensité. Un des plus grands vins jaunes qu'il nous ait été donné de goûter.

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. La famille Tissot y exploite une parcelle située plutôt dans la partie Nord de l'appellation, qui bénéficie d'une bonne exposition au Sud-Ouest.

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 de superbes maturités phénoliques et physiologiques.

Conscient de cette qualité, Stéphane avait décidé d'isoler les deux barriques lui paraissant les plus prometteuses (en particulier par la qualité et l'homogénéité du voile protecteur formé par les levures) et d'en prolonger l'élevage non pas 6 ans, comme de coutume, mais le double, soit plus de 12 ans au total.

Un vin au parfum d'éternité qui brillera d'un éclat à la fois raffiné et intense pendant de nombreuses décennies. Le bouquet se montre incroyablement protéiforme : mirabelle, coing, poire pochée aux épices, citron et kumquat confits, légumes racinaires (radis, salsifis), huile de noix, tourbe, sous-bois humide, feuille de tabac et un cortège d'épices, entre curry, câpre, poivre vert, gentiane ou noix de muscade... la valse des arômes est fascinante !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche est au diapason : elle confirme l'équilibre somptueux du vin, sa profondeur insondable. Elle est à la fois puissante en attaque, puis caressante, pour finir avec une belle sensation de pureté et une tension aux accents salins et citronnés qui met nos papilles en transe. Et que dire de la finale : sa persistance tend vers l'infini...

Un diamant, rarissime.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune 12 ans d'élevage - 2011 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Doré, reflets topaze

Nez : complexe : mirabelle, coing, poire pochée aux épices, citron et kumquat confits, radis, salsifis, huile de noix, tourbe, sous-bois humide, feuille de tabac et un cortège d'épices, entre curry, câpre, poivre vert, gentiane ou noix de muscade.

Bouche : équilibre somptueux, profondeur insondable, à la fois puissante en attaque, puis caressante, finissant avec une belle sensation de pureté et une tension aux accents salins et citronnés qui met nos papilles en transe. Finale à la persistance infinie.

Accords mets-vins : 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.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2060

Température de service : 13 °

Ouverture : Aération de 2 heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Château Chalon

Cépage : Savagnin

Culture : Certifiée biologique et biodynamique