

Anne et Jean-François Ganevat - Château-Chalon Vin Jaune - 2015 - blanc - 62 cl



Ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous proposer ce formidable Château-Chalon signé Ganevat, vieilli pendant 10 ans sous voile : un terroir iconique par un vigneron non moins iconique... Que demander de plus ?

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 très intense et expressif dans son aromatique, mais toujours fuselé et énergique dans sa structure de bouche.

En 2015, l'été chaud et ensoleillé a permis au savagnin d'atteindre de très belles maturités physiologiques, avec une concentration exceptionnelle, tout en préservant de bonnes acidités, promesses de grands vins sous voile. Un millésime de générosité, de jaillissement aromatique et de densité de bouche.

Après avoir passé pas moins de 10 ans en fût, protégé par son voile de levure, ce Château-Chalon se révèle aujourd'hui d'une classe folle : sincère, pur et intense, et surtout, totalement ancré dans son terroir. Mirabelle, pâte de coing, abricot rôti, sablé aux noix, légumes racinaires (salsifis, radis noir), miel de montagne, tourbe, sous-bois humide, feuille de tabac, cèpes et morilles séchés, pâte d'amande, cédrat confit, essence de mandarine et un cortège d'épices, entre curry, cumin, poivre vert, gingembre confit, gentiane... la valse des arômes est proprement incroyable.

L'éclat en bouche est tout aussi exceptionnel : à la fois puissant et tendu, le vin s'exprime avec dynamisme, fraîcheur et toujours ce raffinement typique du célèbre terroir. Il possède une admirable qualité de fruit. Ce Château-Chalon, à la capacité de garde incommensurable (30 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 d'un grand jambon d'Espagne affiné, une fricassée de champignons ou un curry d'agneau. Somptueux !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sincère, pur, intense : mirabelle, pâte de coing, abricot rôti, sablé aux noix, salsifis, radis noir, miel de montagne, tourbe, sous-bois humide, tabac, cèpes et morilles séchés, pâte d'amande, cédrat confit, essence de mandarine, cortège d'épices.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Anne et Jean-François Ganevat - Château-Chalon Vin Jaune - 2015 - blanc - 62 cl



Dégustation et accords

Robe : Vieil or

Nez : sincère, pur, intense : mirabelle, pâte de coing, abricot rôti, sablé aux noix, salsifis, radis noir, miel de montagne, tourbe, sous-bois humide, tabac, cèpes et morilles séchés, pâte d'amande, cédrat confit, essence de mandarine, cortège d'épices.

Bouche : L'éclat en bouche est tout aussi exceptionnel : à la fois puissant et tendu, le vin s'exprime avec dynamisme, fraîcheur et toujours ce raffinement typique du célèbre terroir. Il possède une admirable qualité de fruit.

Accords mets-vins : parfait sur une poularde aux morilles, un coq au vin jaune ou un vieux comté, mais, bien au-delà, avec quelques tranches d'un grand jambon d'Espagne affiné, une fricassée de champignons ou un curry d'agneau.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050...

Température de service : 12°

Ouverture : Aération aussi longue que vous voudrez (mini 2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Château Chalon

Cépage : Savagnin

Culture : biologique