

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2009



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 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.

L'année 2009, après des débuts difficiles (gel tardif, grêle) qui ont naturellement limité considérablement les rendements, a connu ici un été idéal, avec une parfaite alternance entre longue période d'ensoleillement et quelques épisodes pluvieux tout aussi bénéfiques. Le résultat au moment des vendanges fut qualitativement exceptionnel : le savagnin a atteint une maturité et des niveaux de concentration exemplaires.

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 un délicieux fruité et une sensation de fraîcheur étonnante pour un vin jaune.

Le nez se fait incroyablement protéiforme et dynamique : mirabelle, coing, abricot, légumes racinaires (radis, salsifis), miel, tourbe, sous-bois humide, feuille de tabac, et un cortège d'épices, entre curry, câpre, poivre vert, gentiane... 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 ou très beaux marcs de Bourgogne...

Au-delà de sa complexité, ce vin dégage beaucoup de dynamisme et une admirable qualité de fruit. 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!

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2009



Dégustation et accords

Robe : Doré, topaze

Nez : Extraordinairement complexe. Noix, miel, froment, morille, tourbe, curry, gentiane, poivre vert, mais aussi coing, abricot ...

Bouche : Matière dense et veloutée, 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 °

Ouverture : Carafage de 2 heures
indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Château Chalon

Millésime : 2009

Type : Vin jaune

Cépage : Savagnin

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique