

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2016



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.

Si le millésime 2016 ne fut pas de tout repos dans une bonne partie du vignoble jurassien, tous les terroirs et tous les cépages ne furent pas logés à la même enseigne. Alors que les récoltes de chardonnay accusaient de gros déficits, le savagnin a beaucoup moins souffert des conditions climatiques marquées par une forte pression du mildiou (surtout dans la partie méridionale du vignoble).

Le terroir de Château-Chalon, sensiblement épargné, a profité d'une fin d'été aux conditions plus sèches et lumineuses pour parfaire les maturités de son cépage phare. Promesse d'une belle récolte en qualité et en quantité.

Pour le long élevage sous voile, Stéphane répartir 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 2016 se distingue par sa structure longiligne, élégante et tonique, qui porte une aromatique d'une rare intensité. Noix fraîche, coulis de mirabelle, pâte de coing, cédrat et mandarine confits, zeste de citron jaune, herbes aromatiques séchées, tourbe, 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 rafraichissante et citronnée assez rare sur un vin jaune : très 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 salinité et les épices salivantes. Quelle précision !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

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 d'agneau. Un « monstre sacré », à oublier quelques années en cave.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Château-Chalon Vin Jaune - 2016



Dégustation et accords

Robe : Doré, reflets topaze

Nez : Complexe. Noix fraîche, coulis de mirabelle, pâte de coing, cédrat et mandarine confits, zeste de citron jaune, herbes aromatiques séchées, tourbe, sous-bois humide, Havane, teinture d'iode, curry, cannelle, cumin, poivre noir, gingembre confit.

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

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 2050 au moins

Température de service : 13 °

Ouverture : Aération de 2 heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Château Chalon

Millésime : 2016

Type : Vin jaune (non ouillé)

Cépage : Savagnin

Culture : Certifiée biologique et
biodynamique