

Le Vin Jaune, AOC Côtes du Jura



Cépages

Les vins jaunes sont produits exclusivement et obligatoirement avec le cépage SAVAGNIN. Présent dans notre vignoble depuis plus de mille ans. L'origine de ce cépage est peu sûre, mais l'histoire tend à démontrer que ce serait une variété sauvage, adaptée petit à petit à la production de vin.



Terroir

Le savagnin se plaît particulièrement dans les marnes grises du Lias, souvent finement litées.



Viticulture

Certifiés Demeter depuis 2010, ce mode de gestion du domaine à renforcer nos vignes. La biodynamie permet aux vins d'exprimer pleinement les qualités et la typicité de notre terroir.



Vinification

Le processus de vinification est très spécial et dure obligatoirement sept ans dans de petits tonneaux avant mise en bouteille dans le CLAVELIN de 62 cl. Dans ces tonneaux non ouillés se forme un voile de levures sur le vin, qui va pendant sept années se développer et donner ces parfums uniques.



Notes dégustations

Le vin jaune est un vin très riche, très puissant, à la robe jaune d'or, l'arôme de la noix est dominant avec une longue persistance en bouche. Les vins jaunes sont plus ou moins typés en fonction du terroir. Le « goût de jaune » qui les caractérisent est une combinaison de notes aromatiques de noix, de pomme, de fruits confits et d'épices



Accords

Enfin, sachez que le vin jaune est avant tout un vin à associer à la gastronomie, sa finesse, sa puissance, sa complexité sont mises en valeur par des cuisines très diverses : foie gras, homard, noix de Saint-Jacques, poissons en sauce forte, cuisine épicée, viandes blanches en sauce crème et champignons, fromage de Comté, parmesan, vieux cheddar.



Temps de garde

Ce vin rare est le plus grand vin de garde au monde. Cela signifie qu'il reste vivant et s'améliore pendant des siècles. Nous avons toujours dans nos caves un vin jaune de Château-Chalon de 1781, qui se révèle jeune, vif et parfait à la dégustation.



Service

Ouvrir la bouteille trois ou quatre heures à l'avance et déguster à 15-17°.