

Vin jaune de Château-Chalon, AOC

C'est le plus grand des vins jaunes, encore plus fin, plus élégant, plus complexe.

Seul vin d'appellation contrôlée en France ne pouvant être produit tous les ans. En effet, une commission de vignerons et de représentants de l'administration passe avant chaque récolte dans toutes les parcelles de l'appellation et en fonction d'un certain nombre de critères, donne ou refuse l'appellation.



Cépages

Les vins jaunes sont produits exclusivement et obligatoirement avec le cépage SAVAGNIN.



Terroir

Marnes grises ou gris bleuté du Jurassique inférieur (Lias), dont l'épaisseur atteint à Château-Chalon près de 200 mètres.



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

- Vins vinifiés en blanc.
- Fermentation lente en cuve jusqu'au printemps
- Puis le vin est mis dans des fûts de chêne de 228 litres, imprégnés d'anciens vins jaunes (fûts à goût de jaune), que l'on ne remplit pas totalement pour laisser se développer à la surface du vin un voile de levures. Ces levures provoquent une oxydation très lente qui donnera au vin son goût particulier : "le goût de jaune".
- On élève le vin pendant 6 ans et 3 mois minimum, sans soutirage, ni ouillage, en fûts avant sa mise en bouteilles.
- Mise en bouteille dans le CLAVELIN de 62 cl.



Notes dégustations

Le vin jaune de Château-Chalon 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. Le « goût de jaune » qui les caractérisent est une combinaison de notes aromatiques de noix, de pomme, de fruits confits et d'épices.



Accords

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.

Cependant un vin jaune jeune est tout à fait prêt à être apprécié de suite, il n'est pas obligatoire d'attendre 20 ans, 50 ans ou plus pour éprouver un grand moment de plaisir gustatif



Service

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