

Château-Chalon

Christian

Vin biologique et biodynamique



Certifié DEMETER depuis 2010, la biodynamie a renforcé nos vignes. Elle permet aux vins d'exprimer pleinement la typicité de notre terroir.

Cépage(s)

100 % Savagnin
Parcelle de 0,13 Ha

Sol / Terroir

L'appellation Château-Chalon couvre 50 hectares répartis sur 4 villages.

La composition du sol de Château-Chalon est nécessaire... Les marnes lias bleu-gris parsemées de galets provenant des falaises supérieures, aident à chauffer et à mûrir les raisins, ce qui donne à ce vin son caractère particulier.

Altitude	280 - 300 m
Rendements	18 hl/Ha
Vendanges manuelles	✓

Notes dégustation

Une robe jaune dorée/or soutenue.

Un nez très intense avec une belle longueur en bouche. Des arômes de noix, curry et de pomme verte, un vin complexe très marqué par son terroir.

Considéré comme l'un des 3 plus grands vins blancs au monde, son potentiel de garde est illimité !



Accord mets & vins

Le Château-Chalon sera excellent avec le fameux « Poulet aux Vin Jaune et Morilles », mais vous serez surpris par les sushis et les vieux fromages.



Je suis Christian, le grand-père de Laura, père de Jean-François. En 1948, je suis devenu le premier œnologue diplômé du Jura. Mon savoir-faire était reconnu, que ce soit dans les vignes, à la cave ou surtout lors des vinifications.

J'ai pris soin de noter mes conseils et mes techniques dans un petit livret que j'ai gardé précieusement pour elle. Aujourd'hui, Laura s'y réfère dès qu'elle en ressent le besoin. Ce livret, c'est ma mémoire.

Vinification

Le processus de vinification est vraiment unique ! Les raisins sont pressés à une pression de 1,5 bar, suivie d'un débourbage du moût pendant une journée, puis des fermentations alcoolique et malolactique.

Le vin subit ensuite une impressionnante période de vieillissement de sept ans dans de petites vieilles barriques de chêne. Pendant ce temps, les barriques ne sont pas complétées, permettant à un voile de levure de se former à la surface du vin.

Ce voile de levure se développe au cours des sept années, donnant des arômes distinctifs et complexes de noix, de curry au produit final. De plus, environ 30 % du vin s'évapore naturellement pendant ce long processus de vieillissement, concentrant encore davantage les saveurs.

Elevage sous bois	7 à 8 ans
Levures Indigènes	✓
Sulfites	< 20 mg/l
Taux d'alcool	15 %

Le bon conseil : Ouvrir la bouteille 3 ou 4 heures à l'avance et déguster à 15-17°.