

# Domaine Tissot Château-Chalon 2009 (62 cl)



Prix du produit :

**450,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Stéphane TISSOT

Millésime: 2009

Appellation: Château-Chalon

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 62cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: savagnin

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE TISSOT

Commentaires sur ce **Domaine Tissot Château-Chalon 2009** :

**Guide Bettane et Desseauve 2017:** 18.5/20. *Ce jaune affiche avec justesse la puissance de son terroir. Un velouté exquis s'en empare, des notes d'eau-de-vie, de marc, de noyau d'abricot et une belle salinité sous-jacente se mêlent à merveille.* **Apogée** : 2016-2029.

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** : 18/20. *Avec ses arômes de curry, de câpres, de poivre vert et de gentiane, le dynamique et racé Château-Chalon se montre très expressif et de grande constitution. Encore immature, il interprète son terroir avec générosité et une vibration toute particulière.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Luis Gutierrez - déc. 2017) : 95/100. *The 2009 Château Chalon was sourced from a warmer and ripe vintage, and the wine is rich and different; even if 2009 has less alcohol than the 2010, you can taste the richness here. The balance of alcohol and acidity is better in 2010. This comes from 35-year-old vines in Château Chalon. It's a noteworthy effort, but I prefer the finesse of the 2010. Drink date 2019-2034*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Terroir :** Terroir du Lias exposé Ouest.

**Mode cultural :** Vigne conduite en biodynamie, certification Ecocert et Demeter. Les vignes sont cultivées sans désherbant, sans engrais chimiques ni produits de synthèse. Nous utilisons pour traiter la vigne du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Fabrication et apport de notre compost. Ces vignes sont labourées en totalité.

**Dégustation :** Vin à la fois concentré, délicat et fin. Ce vin de grande garde est typique de son appellation par sa subtilité et son côté légèrement citronné.

**ATTENTION :** la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

**Description brève du produit :**

Peut-être ce qui se fait de mieux en vin jaune d'appellation Château-Chalon... avec le domaine Macle bien sûr.