



Histoire

Depuis un temps immémorial, la vigne couvre la majeure partie des côteaux de la région de Voiteur, dont les vins de haute qualité étaient connus et appréciés des Romains (d'après Pline le Jeune et Martial) au point qu'un édit de l'empereur Probus, en l'an 280, ordonna que l'on plantât beaucoup de vignes sur les collines favorables de Séquanie (ancienne Franche-Comté).

L'histoire du vignoble et du vin de Château-Chalon, appelé autrefois vin de gelée ou vin de garde, est indissociable de celle de l'abbaye. L'acte le plus ancien relatif à l'abbaye est un diplôme du roi Lothaire en l'an 869. Les abbesses devaient prouver 16 quartiers de noblesse pour être admises et cela explique le rayonnement qu'eut le vin de Château-Chalon dans les familles nobles de toute l'Europe. Ce vin si cher aux abbesses, le fut aussi aux rois et aux empereurs : Henri IV n'en but-il pas deux bouteilles en signant son traité avec le duc de Mayenne !... Le vin de garde de Château-Chalon ne trôna-t-il pas, certains jours, en face du Tsar Nicolas II !... La reine Juliana de Hollande n'en a-t-elle pas dégusté à l'occasion de son couronnement !...

Le Grand Cru des Vins Jaunes

A l'empereur Napoléon qui, buvant du Johannisberg chez le Prince de Metternich, déclarait qu' "il lui servait le premier vin du monde" - Sire, répondit le Prince, le premier vin du monde n'est pas le Johannisberg ; mais il se récolte dans un petit canton de votre empire : à Château-Chalon

Dégustation

Un vin marqué par la finesse avec un nez bien évolué, envoûtant aux arômes de noix, de sous-bois et d'épices. En bouche, la structure complexe et élégante est bien présente. Une palette aromatique extraordinaire s'ouvre alors au palais : noix, fruits secs, curry, safran et des notes grillées bien développées. La fin de bouche est longue et très persistante.

Pour devenir trésor, le Vin Jaune fait l'objet d'un élevage spécifique dit sous voile.

Cépages

100 % Savagnin, seul cépage autorisé pour ce vin. Typiquement jurassien, le Savagnin s'épanouit sur les marnes grises du Jura et mûrit lentement. Exigeant et patient, il est le cépage roi des vins jaunes.



Terroir

Tous les auteurs s'accordent sur la constitution du sol nécessaire à l'obtention du Château-Chalon. Le caractère particulier de ce vin est en partie donné par les marnes gris-bleutées du Lias agrémentées du cailloutis provenant des falaises supérieures, aidant au réchauffement du microclimat et à une meilleure maturation du raisin. L'altitude de la bande marneuse varie de 250 à 400m. L'orientation des pentes autorise une exposition privilégiée (Sud/Sud-Ouest) et une protection optimale des vignes.

L'abri constitué par les falaises dominantes protège le vignoble des vents du Nord et de l'Est. Il en résulte que les combes profondes conservent la chaleur longtemps après le refroidissement des terres environnantes.

Les vignes toutes en côteaoux et pour la plupart à très forte pente (certaines atteignent 45 %) obligent les vignerons à des prouesses : travail à la chenille, remontage de la terre, façonnage de terrasses... Un aménagement foncier commencé en 1977 a apporté de nombreuses améliorations par la canalisation des eaux et la réalisation de chemins.

Élaboration et vinification

Le Savagnin étant le plus tardif, et devant être 'surmûri' (voire atteint de pourriture noble) il est vendangé à partir de la seconde quinzaine d'octobre pour une durée d'environ 1 semaine.

Le raisin est vendangé manuellement, foulé et pressé. Le jus est décanté puis mis en fermentation. A l'issue de ces fermentations, le vin est soutiré et entonné en fût de chêne pour une durée d'au moins six ans et trois mois. Ces fûts de 228 litres sont entreposés dans des caves caractérisées par leur atmosphère sèche et leurs écarts de température entre hiver et été.

Pendant ces six ans les tonneaux ne sont pas complétés. On dit qu'ils ne sont pas "ouillés", c'est à dire qu'on ne remet pas de vin pour compenser l'évaporation comme cela se fait toutes les semaines en Bourgogne. Il se développe alors à la surface du vin un voile de levures spécifiques qui vont travailler au ralenti dans l'obscurité des caves et donner à ce vin son caractère propre qui en fera l'un des premiers crus de France. À la fin de son vieillissement, le nectar obtenu est mis en bouteille dans un « clavelin » de 62 centilitres (volume restant d'un litre de Savagnin après élevage), flacon spécifiquement créé pour lui.

Garde

Prêt à boire dès la mise en bouteille ce vin d'exception peut se garder plusieurs générations.

Accords mets et vins

Ce vin sec et puissant fait des merveilles avec le temps, mais il se déguste volontiers à tout moment, de l'apéritif au dessert : Comté, gougères, croûte aux champignons, volailles, viandes blanches et poissons à la crème et au Vin Jaune, escargots, écrevisses, risotto, plats exotiques et épicés, plats de fromages comtois, gâteau aux noix. Egalement superbe pour la réalisation de sauces à la crème. Ouvrir la bouteille une heure avant la dégustation.

Température de Service de 14 à 16°C.

Se conserve plusieurs semaines une fois la bouteille entamée.