



Association

# De la suite dans les tanins

Valenciennes

Dégustation du 13 septembre 2019

L'Escargot - Valenciennes



## Vin Jaune

*Le Vin Jaune est réalisé exclusivement avec le cépage Savagnin, élevé 6 ans + 3 mois en fût, sans ouillage (remplissage), le vin se protégeant de l'air par un voile de levure.*

*Durant cette période, la perte par évaporation est estimée à 38 cL par litre. Le vin sera ainsi embouteillé en « clavelins » de 62 cL.*

*C'est donc un vin qui coûte très cher à fabriquer, et à grand risque (les raisins sont récoltés très mûrs mais sans pourriture).*

*La température de dégustation doit être de 14/15°C ou plus. Le froid a un effet catastrophique sur ce vin.*

*Il est en accord parfait avec la cuisine indienne ou épicée ainsi qu'avec la crème et les champignons.*



### Côtes du Jura 2012. Domaine Macle

*Ce n'est pas un Vin Jaune, car seulement 3 ans en fût et ne respecte pas l'encépagement (c'est un assemblage de Savagnin et de Chardonnay).*

Nez : Oxydatif. Noix verte. Champignon.

### Arbois. En Spois 2012. Domaine Stéphane Tissot

*Le domaine Tissot emploie 50 salariés pour exploiter 50 ha dont 5 ha seulement en Vin Jaune. Il produit 6 Vins Jaunes différents dans le même millésime. Stéphane Tissot est le seul vigneron à proposer une telle gamme...*

Nez : Armagnac.

Bouche : Caramel.

### Arbois. La Vasée 2012. Domaine Stéphane Tissot

Nez : Plus aérien que le précédent.

Bouche : Forte acidité. Très tranchant, citronné.

*Accord idéal avec la cuisine épicée.*

### **Arbois. La Mailloche 2012. Domaine Stéphane Tissot**

Nez : Plus fermé. Fruits jaunes confits.

Bouche : Marqué par l'amertume (pamplemousse, endive). Champignon.

*Idéal avec la cuisine à base de crème.*

### **Arbois. Les Bruyères 2012. Domaine Stéphane Tissot**

Nez : Fermé aussi. Un peu de minéralité.

Bouche : Un mélange des saveurs des précédents : Amertume, acidité. Nerveux et explosif.

*Pas encore en place...*

### **Château Chalon 2012. Domaine Stéphane Tissot**

*Château Chalon est un terroir très particulier : 60 ha seulement.*

Nez : Moins typé Jaune. Très élégant.

Bouche : Très long, étiré. Tout en dentelle. Petite pointe d'amertume et finale saline. Magnifique !

### **Arbois. W 2012. Domaine Stéphane Tissot**

*Ce vin est vieilli en fût de Whisky (que Stéphane a prêté à son ami Michel Couvreur pour faire vieillir son Whisky).*

Nez : Très différent des précédents.

Bouche : Moins marqué « oxydatif ». Un Jaune « enrobé ».

### **Château Chalon 1993. Domaine François Mossu**

*Millésime très compliqué, peu de production.*

Nez : Croute de fromage, noix au premier nez. Vanillé par la suite.

Bouche : Une grande finesse, tout en dentelle. Terre mouillée, marc de café. Acidité fondue, poudreux en finale. Magnifique !

### **Possibilité d'achat de ces vins :**

- ⇒ Tissot : Prendre rendez-vous (Stéphane Tissot n'aime pas recevoir) ou en boutique à Arbois (centre ville).
- ⇒ Macle : OK.
- ⇒ Mossu : Reçoit sur rendez-vous.