

CHATEAU-CHALON 2016

GRAND CRU DE VIN JAUNE

Domaine Berthet-Bondet



Situation : Chantal et Jean Berthet-Bondet, tous deux ingénieurs agronomes, ont délaissé la ville en 1985 pour créer ce domaine de 11 hectares, situés à parité en appellation Château-Chalon et en Côtes du Jura, et certifiés en agriculture biologique depuis 2013. Hélène, la fille de Jean, est désormais aux commandes. La

qualité progresse dans le sens de l'expression et de la pureté du fruit. De nouvelles cuvées et étiquettes de vins ouillés ont été intelligemment redéfinies, même si les cuvées élevées sous voile demeurent les vedettes incontestées du domaine, avec un château-chalon pouvant servir de modèle à la prestigieuse appellation.

Encépagement : Savagnin.

Terroir : Marnes. Age moyen des vignes de 30 ans.

Température de Service : 10-11° C.

Potentiel de Garde : 30 ans.

Observations : Passé 7 ans en fût, ce vin développe une puissante structure. Une robe d'or, déjà évoluée, un nez d'amande, de noisette et d'épices. Si la matière est charpentée, on ne garde en mémoire que la délicatesse générale du vin, sa puissance maîtrisée. La finale de noix et de curry résonne encore. Magnifique !



Quelques accords : Volaille de Bresse au vin jaune, Poularde en sauce au curry, Ris de veau, Homard et sauce vin jaune, un vieux Comté...