



# Tissot Château-Chalon Vin Jaune

## 2011

BÉNÉDICTE & STÉPHANE TISSOT, JURA, RANSKA 



Rypälelajikkeet	Savagnin
Alkoholi	15,0 %
Kuvaus	Savagnin on Juran viinialueen vanha alkuperäislajike ja kuuluisien Juran helmien Vin Jaune sekä Vin de Paille-viinien perusta. Kuuluista ja harvinaisista Vin Jaune on saanut lempinimekseen 'The Gold of Jura'. Vin Jaune-viinit pulloitetaan erikoiskokoisiin 62cl clavelin-nimisiin paksuihin pulloihin. Tämä vanha tapa juontaa satojen vuosien päähän ja se kuvastaa sitä tarkkaa määrää viiniä, mikä jää jäljelle litrasta viiniä, josta on 6 vuoden flor-hiivakypsytyksen aikana haihtunut 40% pois.
Luonnehdinta	Kirkas, syvä pihkankeltainen väri. Tuoksu on aromaattinen, kompleksinen ja upeasti oksidoitunut; sherrymäisyyttä, paljon pähkinää, suolaisuutta, hunajaa, karamellia ja makeaa mausteisuutta. Maku on kuiva, intensiivisen voimakas, paahteinen sekä pähkinäinen. Uskomattoman kompleksinen ja pitkä maku. Tämä viini on täydellinen jo nyt, mutta hyötyy ja kestää helposti monen kymmenen vuoden kypsytystä, jopa sadan vuoden verran. Säilyy myös avattuna monta päivää ilman, että se vaikuttaisi negatiivisesti viinin makuun.
Ruokasuositus	Tuhti maalaisranskalainen keittiö (Coq au Vin Jaune ja huhtasienet) sekä erityisesti kypsä Comté-juusto saksanpähkinöiden kanssa tarjottuna. Upea viini ihan sellaisenaan nautittavaksi, meditaatio-viini! Tarjoile kellarin lämpöisenä, 12-15 asteisena.
Viinialue	AOC Château-Chalon, Juran Vin Jaune-viinin sydänalue jossa ei muuta viiniä voi valmistaa. Nämä Savagnin-köynnökset sijaitsevat Menétru-Le-Vignoble kylässä, jossa maaperä on pääosin erittäin hienojakoista savea. Tälle viinitarhalle köynnökset on istutettu vuosien 1941-1976 välisenä aikana ja rypäleet kerätään useimmiten myöhään syksyllä 'late harvest'-tyyliin.
Pullokokoko	62 cl
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Viini on kypsynyt vanhoissa 228 litran tammitynnyreissä 6 vuoden ja 3 kuukauden ajan 'flor'-hiivakerroksen alla ilman minkäänlaisia toimenpiteitä. Kypsytyksen aikana noin 40% viinistä haihtuu pois. Château-Chalon-viinin valmistukseen ja laatuun on todella tiukat säädökset, joiden noudattamista Juran oma viinilaboratorio käy joka vuosi tiloilla tarkastamassa. Bio-dynaaminen viinitalo (Demeter- ja Ecocert-sertifioitu).

# Bénédicte & Stéphane Tissot

JURA, RANSKA

[Stéphane Tissot](#) on Burgundin ja Sveitsin välissä sijaitsevan Juran viinialueen yksi kirkkaimmista tähdistä. Talon perinteitä ja energistä innovaatiota yhdistelevät puhtaat 'terroir'-henkiset viinit ovat saavuttaneet huimasti suosioita maailmalla ja talo onkin ollut yksi tärkeimmistä Juran viinien sanansaattajista maailmalla. André sekä Mireille Tissot perustivat tilan 1962 ja vuodesta 1990 eteenpäin viinitilasta on vastannut heidän poikansa Stéphane yhdessä vaimonsa Bénédicten kanssa. Stéphanen otettua tilan hoitoonsa, hän muutti koko toiminnan biodynaamiseksi (Demeter- ja Ecocert-sertifioitu) ja mahdollisimman luonnonmukainen toiminta, sekä alhaiset sulfiittimäärät ovat olleet talon linjaus alusta saakka.

Perhe omistaa yhteensä 32 hehtaaria viinitarhoja Arbois'n ja Côtes de Juran parhaimmilta palstoilta, joista talo tuottaa lähes 30 eri viiniä. Stéphane Tissot'n valitsema biodynaaminen ja laadusta tinkimätön työtapaa vaatii paljon työvoimaa ja suht' pienellä viinitalolla onkin 15 vakituista työntekijää ympäri vuoden. Talo tuottaa Juran alueelle tyypillisiä viinejä vaaleasta Savagnin-lajikkeesta sekä punaisista Trousseau- ja Poulsard-rypälelajikkeista, mutta tuotannossa on myös viinejä klassisesta Chardonnaysta ja Pinot Noirista. Talo tuottaa myös upeita samppanjamenetelmällä tehtyjä kuohuviinejä, sekä Juran alueen perinteisiä Vin Jaune- ja Vin de Paille-viinejä. Kaikkia Tissot'n viinejä yhdistää Burgundin alueeltakin tunnettu raikkaus, eleganssi ja struktuuri yhdistettynä kuitenkin Juran alueen omalaatuisuuteen.