

## AOC Château-Chalon Vin Jaune

*Le Savagnin qui en est le cépage unique et le fleuron de notre vignoble, puise dans nos marnes grises et bleues son expression maximale. L'AOC Château-Chalon ne concerne que seulement 53 Ha de production, mais donne lieu à des vins exceptionnels qui en sont issus: Le Jaune Château-Chalon est le Grand Cru des rois des vins.*

**Variété de raisin**  
100% Savagnin

### Culture

Différents terroirs, à majorité marno-calcaires. Densité de plantation à 6500 pied hectare. Nos vins sont issus d'une agriculture raisonnée, en préservant l'environnement et la biodiversité dans nos sols. Depuis 2015 le domaine Baud est certifié Terras Vitis.

### Vinification

Après une récolte manuelle, un pressurage statique, la fermentation se fait à partir de levures indigènes de façon à garder la typicité de notre terroir, et à basse température. S'ensuit un élevage en fûts de 228 litres, sans aucun ajout, ni ouillage, qui le plus souvent le prédestine à devenir du Vin Jaune après un vieillissement d'au moins 6 ans et 3 mois.

### Notes de dégustation

À l'oeil, sa couleur est d'un jaune profond avec des nuances dorées : il est vieil or. C'est un vin puissant, et charpenté développant des arômes de noix vertes, noisette, d'amande et même truffe et curry qui se retrouvent en bouche. Une finale ronde et équilibrée termine la bouche sur les arômes décelés au nez.

La particularité de ce Château Chalon réside dans son terroir (50ha) de marnes bleues, qui lui confèrent toute la finesse et l'élégance de sa minéralité, à nul autre vin jaune possible.

### Service

Il se marie à merveille avec les foies gras, les escargots, les mets crévés (morilles à la crème!) et accompagne parfaitement un Comté longuement affiné et les fruits secs. Il est apprécié en accompagnement de la cuisine exotique et épicée, mais il s'associe de manière inégalable avec la truite, le homard, un pavé de sandre, un filet de perche. Il sera encore présent au dessert pour épouser les saveurs d'un gâteau aux noix ou de certains chocolats noirs.

### Vieillessement

Sa garde est légendaire, peut aller jusqu'à un siècle, mais peut être consommé à partir de huit à neuf ans après la récolte

