

VIGNOBLE & AOC CHÂTEAU-CHALON

«L' OR DU JURA», EST CONSIDÉRÉ COMME L'UN DES PLUS GRANDS VINS BLANCS SECS DU MONDE.

Le village de Château-Chalon est situé au cœur du vignoble jurassien qui s'étend sur 80 km entre Saint-Amour au sud et Salins-les-Bains au nord. Sur la cinquantaine de cépages qui étaient cultivés dans le Jura avant la crise du phylloxera, seuls cinq composent aujourd'hui le paysage des 1800 hectares du vignoble. 47 de ces cépages sont à découvrir lors de la visite de la **vigne conservatoire**.

L'**AOC Château-Chalon, grand cru des vins jaunes** est produite sur les coteaux du village sur environ 50 hectares. Elaborée à partir d'un seul cépage, le **Savagnin**, elle fait l'objet d'un élevage spécifique, dit «sous voile». Une fois la fermentation achevée, le Château-Chalon est conservé au minimum 6 ans et 3 mois en fût de chêne, sans intervention de la part du vigneron (ni ouillage, ni soutirage). Ce procédé respecte l'évaporation naturelle du vin appelée «la part des anges» et provoque la création d'une fine pellicule de levures à la surface du vin. À la fin de son vieillissement, le nectar obtenu est mis en bouteille dans un «**clavelin**» de 62 centilitres, flacon spécifiquement créé pour lui. Le Vin Jaune, également appelé «**or du Jura**», est considéré comme l'un des plus grands vins blancs secs du monde.

PRATIQUE

*Les nombreux
vignerons
présents dans le
village de
Château-Chalon
proposent des
dégustations et
des ventes.*

*La Maison de la
Haute Seille
organise des
initiations à la
dégustation pour
découvrir
les vins du Jura.*