



FICHE TECHNIQUE : VIN JAUNE

Jérôme Arnoux

"L'or du Jura : un vin de temps, d'ombre et de mystère, offrant une complexité aromatique inégalable."



Identité du Vin

- **Appellation** : Arbois AOC
- **Vigneron** : Jérôme Arnoux
- **Région** : Jura (Arbois)
- **Cépage** : 100% Savagnin
- **Format** : Clavelin (**62 cl**) — seul contenant autorisé pour le Vin Jaune.
- **Terroir** : Marnes bleues et marnes du Trias, terroirs de prédilection du Savagnin.



Profil Organoleptique

- **Robe** : Jaune d'or profond, intense et brillante, avec des reflets ambrés.
- **Nez** : Puissant et typé. Un bouquet envoûtant de **noix fraîche**, de noisette grillée, d'amande et d'épices exotiques (curry, curcuma, safran). On perçoit aussi des notes de pomme cuite et de fleurs séchées.
- **Bouche** : Une attaque franche et monumentale. La structure est dense, presque huileuse, soutenue par une acidité tranchante qui donne une longueur phénoménale (plusieurs minutes de persistance). On retrouve le curry et la noix en finale.



Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre **14°C et 16°C**. Évitez de le servir trop froid pour ne pas masquer ses arômes.
- **Préparation** : Idéalement, déboucher la bouteille **quelques heures à l'avance** ou carafer.
- **Potentiel de garde** : Exceptionnel. Se garde **50 à 100 ans**.
- **Accords Mets & Vins** :
 - **Le classique** : Poulet de Bresse aux morilles et à la crème.
 - **Fromage** : Vieux Comté (24 ou 36 mois) avec quelques cerneaux de noix.
 - **Gastronomie** : Ris de veau, homard sauce américaine, cuisine indienne épicée (Curry de volaille).

Le Mot du Sommelier

Le Vin Jaune de Jérôme Arnoux se distingue par une finesse remarquable malgré sa puissance naturelle. Formé à l'école de l'excellence (il a longtemps travaillé avec Stéphane Tissot), Jérôme livre ici un vin équilibré, où l'oxydation est noble et jamais écrasante. C'est un vin de méditation absolue.