

Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2009



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA
Vigneron(ne): Laurent MACLE
Millésime: 2009
Appellation: Château-Chalon
Couleur: vin jaune ou de voile
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 62cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 18,5/20
Wine Advocate (Parker): 100/100
Cépage dominant: savagnin

Description du produit :

Présentation du DOMAINE MACLE

Commentaires sur ce

Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2009 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 18,5/20. *Fraîcheur pénétrante et intensité presque cinglante des saveurs : seule l'aromatique trahit la générosité du millésime dans des senteurs de mirabelle et d'encens, d'une complexité étourdissante. Limpide, nerveux, cet immense vin trace sa voie avec la plus inflexible allonge.*

Robert Parker's Wine Advocate (Luis Gutierrez, déc. 2017) : 100/100. *The current vintage for sale of Macle's flagship wine is the 2009 Château Chalon, from a warm, ripe vintage that has produced a powerful wine with pungent flavors. 2009 has to be one of the most powerful recent vintages at Château Chalon, a year of great ripeness and superb concentration with notes of*

aromatic herbs (it made me think of absinthe!) and the young, twangy aromas of Jura voile. It shows these notes in a subtle way, as if the wine has the power to undergo an even longer élevage, still keeping its floral notes. In fact, when I mentioned this to Laurent, he confessed he had kept a barrel of 2009 to see how the wine would continue to age sur voile. The palate is powerful, but the alcohol is really integrated and unnoticeable. I think this could very well be the modern version of the 1989. This is a (great) bottle of wine that can age 40+ years. Unfortunately, 2009 was also a small vintage, and only 4,000 bottles were produced (they usually produce around 8,000). It was bottled in December 2016.

Fiche technique rédigée par le domaine :

L'appellation **Château-Chalon**, aux terroirs et climats si particuliers, ne compte que 50 hectares en tout, soit environ la moitié de la surface de Château d'Yquem ou de Château Margaux ! Quelques propriétaires privilégiés se partagent ce trésor planté intégralement en savagnin, vinifié exclusivement en "**vin jaune**": vieilli en fûts "sous voile" (non ouillé) pendant 6 ans minimum. Le **Domaine Macle** est l'incontournable ambassadeur de cette appellation dans le monde, avec une motivation inchangée à chaque génération. Le vin jaune, ici, est comme une religion !

Attention, ouvrir la bouteille **24h** à l'avance, et **ne pas mettre au frais**: servir autour de 16-18 degrés, comme un Châteauneuf-du-Pape rouge !

La **volaille au vin jaune** est la recette la plus répandue, mais ce grand vin accompagne aisément le **foie gras**, le **homard** à l'américaine, le **comté...** ou toute sortes de **poissons en sauce** !

Description brève du produit :

18,5/20 RVF : "*complexité étourdissante (...) immense vin...*". Un rare vin jaune à encaver pour les décennies futures.