

Domaine Jean Macle Côtes du Jura "chardonnay Savagnin" blanc sec 2014



Prix du produit :

29,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2014

Appellation: Côtes du Jura

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: chardonnay savagnin

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: savagnin

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE MACLE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Jean Macle Côtes du Jura "Chardonnay Savagnin" 2014 :

Robert Parker's Wine Advocate (Luis Gutierrez, juin 2019) : 93/100. *The classic blend of Chardonnay and Savagnin 2014 Côtes du Jura smells of (very good) Comté cheese and feels quite different from the 2015, a subtler vintage with more acidity and quite complex and complete. This has to be one of the most elegant vintages of recent times. The jaune-like character takes more time in the glass. The wine is complex, elegant and a little shy compared with the 2015. Seeing how the older vintages perform today, I'm probably too conservative on the drinking windows. But, who's going to wait until 2030, and where would this tasting note be then? **Drink 2019-2030.***

ATTENTION :

Ce **Côtes du Jura** 2014 est à considérer comme un "petit vin jaune". En effet, certes il est

élaboré à partir de 85% de **chardonnay** et seulement 15% de **savagnin**, mais chez Macle, le premier cépage est lui aussi (et ce n'est pas le cas partout) **élevé sous voile** et en fûts, comme son ainé jaune. Il n'y passe "que" 3 ans au lieu des 6 ans et 3 mois imposés au vin-jaune, mais la texture et les arômes (noix, etc.) se rapprochent fortement du vin jaune, avec peut-être un peu plus de légèreté, et bien sûr moins de concentration.

Dégustez-le entre **12 et 16°C**, après l'avoir ouvert quelques heures auparavant. Il s'adapte à tous les **plats à base de fromage** (fondue, raclette, tartiflette, etc.) ou accompagne tout simplement le **comté** et tous les **poissons en sauce**, sans oublier la fameuse **volaille de Bresse au vin jaune** !

Conseils de Laurent Macle :

La **volaille au vin jaune** est certes 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** !

Suggestion d'accord mets et vins : Les accords classiques avec un comté affiné ou ou une poularde de Bresse aux morilles à la crème et au vin jaune (ajouté à la dernière minute, une astuce de ma mère Eliane) demeurent des mariages très réussis. Mais osez la découverte ! Une soupe thaï au lait de coco et aux épices ou bien un kouloubiac de saumon mettent très bien en valeur un jeune château-chalon avec une bonne acidité. L'accord avec un foie gras offre une savoureuse persistance en bouche. Plus audacieux encore : des huîtres au goût de noisette lui répondent parfaitement. Des moments intenses.

Description brève du produit :

Un "petit vin jaune" issu vinifié et élevé par le grand manitou de Château-Chalon. A découvrir impérativement à table.