

# Domaine Jean Macle Côtes du Jura "chardonnay Savagnin" blanc sec 2015



Prix du produit :

**28,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2015

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

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 93-94/100

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" 2015**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov. 2020) : coup de coeur, 94/100. Cité parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans le Jura. *"Toujours aussi brillant, le Côtes-du-Jura 2015 offre un profil racé et aérien, préfigurant le Château-Chalon à travers sa vibrante saveur fumée"*.

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019)** : Coup de coeur 17/20. *"Sur des notes légèrement évoluées de noix fraîche et de foin, ce côtes-du-jura sera parfait pour accompagner un comté fleuri de printemps ou d'été"*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Luis Guttierrez, juin 2019) : 93-94/100. *The textured classic*

---

*2015 Côtes du Jura should be bottled in June 2019, even though Laurent Macle thought it could do with another six months of élevage. This is a blend of 80% Chardonnay and 20% Savagnin aged separately with flor (under a veil of yeast), some of them declassified barrels from Château Chalon. 2015 is a powerful and ripe vintage that produced a wine with volume, power and depth, a little bit of a mini vin jaune, which took the character quite strongly. There will be three bottlings of this. After we finished tasting the wine, Laurent Macle confessed that the wine has the same level of ethanol as a vin jaune, so I was not that far off considering it a mini vin jaune. **Drink 2020-2030.***

#### ATTENTION :

Ce **Côtes du Jura** 2015 est à considérer comme un "petit vin jaune". En effet, certes il est élaboré à partir de 80% de **chardonnay** et seulement 20% 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 aîné 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 :

**Coup de coeur et 94/100 RVF.** Un "petit vin jaune" issu vinifié et élevé par le grand manitou de Château-Chalon. A découvrir impérativement à table ou tout seul, avec un morceau de Comté. Cité dans le "Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021" parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans le Jura.

---

