

Domaine Macle Côtes-du-Jura "Chardonnay sous voile" 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 sous voile

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE MACLE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Domaine Macle Côtes-du-Jura "Chardonnay sous voile" blanc sec 2015

ATTENTION :

Ce Côtes du Jura 2015 est à considérer comme un "petit vin jaune". En effet, chez Macle, le chardonnay est (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 se rapprochent fortement du vin jaune (noix, etc.), 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 !

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *A la fois puissant et délicat, rond et délié, prodigue en nuances de biscuit chaud, de noix grillée, de mousseron...*

Robert Parker's Wine Advocate (Luis Gutiérrez - avril 2021) : 92/100. *The 2015 Côtes du Jura Chardonnay Sur Voile felt closed and took time to open up. It was produced with grapes from a warm and sunny year and matured for two to three years barrels that were not topped up, which delivered the classical aromas of spices and nuts. But in a warm year, the Chardonnay lacks the zip the Savagnin has and especially develops after aging under a veil of yeasts. It has notes of aromatic herbs and a medium-bodied palate that reveals a chalky texture and a dry finish. Drink date 2021-2028.*

Fiche technique

Cépage : Chardonnay

Elevage : Sous voile durant 3 mois

Création du voile grâce aux levures naturelles, pas de ouillage.

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 koulibiac 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 :

93/100 RVF. Cette cuvée, 100% chardonnay élevé sous voile, produite à seulement 3000 exemplaires, est à considérer comme un "petit vin jaune".
