Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2013



Prix du produit :

115,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2013

Appellation: Château-Chalon Couleur: vin jaune ou de voile Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 62cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 97/100

Cépage dominant: savagnin

Description du produit:

PRÉSENTATION DU DOMAINE MACLE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2013

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021): 97/100. Un archétype, déjà accompli mais voué du fait de sa fraîcheur à une évolution longue et sereine. Porté par une acidité percutante, vibrant et tonique mais déjà richement nuancé, le château-chalon 2013, millésime froid et tardif, a notre préférence alors que Laurent Macle préfère le subtil et élégant 2012.

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

www.vigneronsdexception.com

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!

Suggestion d'accord mets et vins de Laurent Macle: 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 :

Carton de 6 d'origine du domaine, qui ne fait toujours pas de cartons de 3 :-(Rarissime vin jaune à déguster par précaution avant 2050, mais il ne sera certainement pas trop tard s'il est oublié quelques décennies supplémentaires ! **97/100 RVF**