

Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2008 (62 cl)



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2008

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

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Description du produit :

En savoir plus sur le *Domaine Macle* en général.

Commentaires sur ce **Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2008 (62 cl)** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 18,5/20. *L'oxydatif se fait épure : profil droit et délicat, sans concession ni austérité dans ce blanc ciselé, empreint d'une grande fraîcheur. La tension et la précision des saveurs, presque cristallines, le porteront avec grâce à travers les ages.*

Revue des Vins de France - Les 380 plus belles cuvées de la RVF, (nov.2016) : 18.5/20, même commentaire que le guide vert.

Guide Bettane Desseauve 2017: 16,5/20. (...) *Fumé, énergique, plus pointu que son prédécesseur, il marque encore le sotolon et les épices. Il faut l'attendre car ici la patience est souvent récompensée. Apogée: 2016-2028.*

Guide Hachette des vins 2017 : 1* (vin très réussi). *Il faut un peu de temps pour que le nez de ce château-chalon or pâle accepte de s'ouvrir. L'aération favorise l'avènement de la pomme, puis de notes très élégantes de fruits secs. La bouche est équilibrée, dans des tons de noix et de curry tout aussi distingués. Fidèle à la marque de fabrique de la maison, ce "jaune" privilégie la finesse aux dépens de l'ampleur. Apogée* : 2022-2035. A déguster avec du bleu de Gex.

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 :

Un rare vin jaune à encaver pour les décennies futures.