

Domaine Jean Macle Côtes du Jura "chardonnay Savagnin" blanc sec 2013



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2013

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: 16/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE MACLE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Jean Macle Côtes du Jura "Chardonnay Savagnin" 2013 :

ATTENTION :

Ce **Côtes du Jura** 2013 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 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 se rapprochent fortement du vin jaune, avec peut-être un peu plus de légèreté.

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 2019 (août 2018) : 16/20. *Ce vin possède le tranchant et la vivacité qu'apporte le savagnin (20%).*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. *Apogée de 2018 à 2023.*

Robert Parker's Wine Advocate (Luis Gutierrez, déc 2017) : 92/100. *2013 was a cool and unusual vintage in many places and provided fresher wines, as can be seen in the 2013 Côtes du Jura. All these Côtes du Jura bottlings from Macle are the same blend, 80% Chardonnay and 20% Savagnin, all from more or less the same vineyards, but from younger vines in the older vintages. Both wines age separately under a veil of yeasts for three years, and then Laurent Macle decides which barrels don't have the character to make it into the Château Chalon, and those are declassified for this cuvée. The blend is made only one month before bottling. This is young and tender, with good freshness and clean, focused flavors, with good acidity and length. There are two bottlings of this (January for the more forward barrels and the other in June), with 10,500 bottles in total. This was bottled in 2017. **Drink 2018-2028.***

Lire les commentaires du millésime précédent

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.