Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2013

Prix du produit :

690,00 €

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

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**