

Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2015



Prix du produit :

145,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2015

Appellation: Château-Chalon

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 62cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 98/100

Cépage dominant: savagnin

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE MACLE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2015 :

Robert Parker's Wine Advocate (Luis Gutierrez, juil. 2023), 98/100. *Unfortunately, they had run out of 2014, so from the 2013 we had to jump to the 2015 Château Chalon, their iconic and flagship wine. 2015 was a warm year (like 2025 and a little like the 2022 they had just experienced) when they harvested the grapes the 15th of September, almost one month earlier than in 2013. The 2015 Château Chalon shows rounder and gentler than the 2013; they picked healthy grapes and everything was easy. This, of course, can be drunk now, but it's better to hold the bottles (they say six years in barrel plus six years in bottle to consider drinking it...), and it will last for a long, long time. Only 4,000 bottles produced. Since 2011, all the harvests have been quite low yielding, so there's very little wine... Drink date 2026-2040.*

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 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 :

98/100 Gutierrez/Parker. Rarissime vin jaune à déguster par précaution avant 2050, mais il ne sera certainement pas trop tard s'il est oublié quelques décennies supplémentaires !