

# Domaine Jean Macle Côtes du Jura "chardonnay Savagnin" blanc sec 2018



Prix du produit :

**216,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2018

Appellation: Côtes du Jura

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: chardonnay savagnin

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: savagnin

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

**Domaine Jean Macle Côtes du Jura "Chardonnay Savagnin" 2018**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Luis Gutierrez, juil. 2023), 94/100. *The classical 2018 Côtes du Jura is the usual 80% Chardonnay and 20% Savagnin blend, all aged under the veil of yeasts separately (there are always some barrels discarded from the Château Chalon in this wine) and blended one month before it was bottled in September 2022. 2018 is a warm and ripe year with rounder wines, and this is no exception. It has 14.5% alcohol but does not feel warm. It has a nose of spice and peat, hints of iodine and toast, with a round and gentle palate. 9,000 bottles produced. Drink date 2023-2032.*

---

**ATTENTION :**

Ce **Côtes du Jura** 2018 est à considérer comme un "petit vin jaune". En effet, certes il est élaboré à partir de 80% de **chardonnay** et seulement 20% 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 (noix, etc.) se rapprochent fortement du vin jaune, avec peut-être un peu plus de légèreté, et bien sûr moins de concentration.

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** chère à **Paul Bocuse** !

**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 :**

**94/100** Gutierrez/Parker. Un "petit vin jaune" issu vinifié et élevé par le grand manitou de Château-Chalon. A découvrir impérativement à table ou tout seul, avec un morceau de Comté.