

# Domaine Jean Macle Château-Chalon 2006 (62 cl)



Prix du produit :

**210,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: JURA  
Vigneron(ne): Laurent MACLE  
Millésime: 2006  
Appellation: Château-Chalon  
Couleur: blanc sec  
Format: 62cl  
RVF: 18,5/20  
Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Macle** en général.

Sur ce vin en particulier:

**La Revue du Vin de France** (Hors Série "nos 500 meilleures cuvées", nov 2014): *Un vin admirable qui figure au panthéon des grands vins français, et qui incarne le grand classicisme de la région. Son profil cinglant, grâce à une acidité affirmée, lui permet de préserver dans ce millésime une grande intensité minérale et l'inimitable touche de curry frais qui signe si bien ses origines. Une grande bouteille racée qui défiera le temps. A boire entre 2020 et 2035.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015:** *il donne le "la" pour l'appellation et la région. C'est un grand blanc au profil cinglant, qui se présente plus svelte que l'an dernier mais a conservé toute cette intensité de saveurs minérales et cette inimitable touche de curry qui signe son origine.*

**Guide Bettane et Desseauve 2015:** *Le nez est parfaitement équilibré, entre amande et noisette fraîche. En bouche, le caractère de pâte d'amande s'intensifie, s'étirant sur un beau crémeux qui revient derrière une attaque franche et plus puissante. L'épice fine, le fumé et la finesse sont au*

---

*rendez-vous. Apogée de 2014 à 2034.*

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 :**

**Carton de 3 bouteilles.** Chic, encore un grand millésime après 2005 ! Un grand vin jaune à encaver d'urgence pour les décennies futures.