

Domaine Jean Macle Château-Chalon 2007 (62 cl)



Prix du produit :

420,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2007

Appellation: Château-Chalon

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 62cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine Macle** en général.

Commentaires sur ce **Domaine Jean Macle Château-Chalon blanc sec 2007 (62 cl)** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : "*Merveilleux Château-Chalon 2007, généreux au premier abord mais tout en retenue et élégance, étoffé et doté d'une intensité et d'une persistance de saveurs particulièrement pénétrantes: à attendre sagement !*"

Guide Bettane Desseauve 2016: "*Coup de Coeur. On sent le pain frais, les agrumes, dans un majestueux ballet d'arômes, tout en nuance et subtilité. La puissance ne prend jamais le dessus, la longueur est exquise. Fourchette de dégustation: 2015-2027.*"

Sélectionné dans le **Best of 2015 de la RVF Hors Série** de nov. 2015 - Les **280 meilleurs vins français** sélectionnés par nos dégustateurs : "*D'une régularité jamais prise en défaut, ce vin offre en 2007 une grande générosité de saveurs immédiates, mais sa trame toute en retenue et élégance le rend étoffé et doté d'une intensité et persistance de saveurs particulièrement*

pénétrantes. On l'attendra sagement pour un véritable feu d'artifice gustatif. Longue garde possible."

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** !

Description brève du produit :

Un rare vin jaune à encaver pour les décennies futures. (L'un des **280 meilleurs vins français** sélectionnés par les dégustateurs de la **RVF**, Hors Série nov. 2015.)