

Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2009



Prix du produit :

540,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2009

Appellation: Château-Chalon

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 62cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 18,5/20

Wine Advocate (Parker): 100/100

Cépage dominant: savagnin

Description brève du produit :

18,5/20 RVF : "*complexité étourdissante (...) immense vin...*". Un rare vin jaune à encaver pour les décennies futures.

Description du produit :

[Présentation du DOMAINE MACLE](#)

Commentaires sur ce

Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2009 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 18,5/20. *Fraîcheur pénétrante et intensité presque cinglante des saveurs : seule l'aromatique trahit la générosité du millésime dans des*

senteurs de mirabelle et d'encens, d'une complexité étourdissante. Limpide, nerveux, cet immense vin trace sa voie avec la plus inflexible allonge.

Robert Parker's Wine Advocate (Luis Gutierrez, déc. 2017) : 100/100. *The current vintage for sale of Macle's flagship wine is the 2009 Château Chalon, from a warm, ripe vintage that has produced a powerful wine with pungent flavors. 2009 has to be one of the most powerful recent vintages at Château Chalon, a year of great ripeness and superb concentration with notes of aromatic herbs (it made me think of absinthe!) and the young, twangy aromas of Jura voile. It shows these notes in a subtle way, as if the wine has the power to undergo an even longer élevage, still keeping its floral notes. In fact, when I mentioned this to Laurent, he confessed he had kept a barrel of 2009 to see how the wine would continue to age sur voile. The palate is powerful, but the alcohol is really integrated and unnoticeable. I think this could very well be the modern version of the 1989. This is a (great) bottle of wine that can age 40+ years. Unfortunately, 2009 was also a small vintage, and only 4,000 bottles were produced (they usually produce around 8,000). It was bottled in December 2016.*

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** !