

Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2010



Prix du produit :

630,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA
Vigneron(ne): Laurent MACLE
Millésime: 2010
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
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Wine Advocate (Parker): 96/100
Cépage dominant: savagnin

Description brève du produit :

18,5 et coup de coeur RVF. Un rare vin jaune à encaver pour les décennies futures.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2010 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : **coup de coeur 18,5/20.** Même s'il garde ses distances, ce grand vin pur et réservé manifeste déjà un immense talent. Eblouissante tension, sapidité (truffe et morille mêlées), droiture, allonge fumée et subtilité, tout en lui est

majuscule.

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : coup de coeur et 16,5/20. *Grand jus aux notes fumées et tourbées, d'épices fines, glissant sur une trame douce et onctueuse, à la puissance contenue. Tout est magnifiquement aligné et aiguisé, il faudra l'attendre encore pour cueillir son plein déploiement. Apogée de 2018 à 2025.*

Robert Parker's Wine Advocate (Luis Gutierrez, juin 2019) : 96/100. *I was slightly disappointed with the bottle of 2010 Château Chalon, especially in the context of the potentially perfect 2011. The bottle I tasted—from the second bottling, marked L02 in small letters under the alcohol level on the label—had some caramel-like notes that made me think of a slightly more advanced wine with more oxidative character. Of course, this is all relative, because the wine has the rancid nutty, smoky and spicy notes that are textbook Château Chalon. 2010 is a vintage Laurent Macle compares with 2008 again, but it's less marked by the gout de jaune. He also mentioned 1999, and perhaps 1997. After a while, and in the context of the older bottles that he opened, the 2010 felt much fresher, and the oxidative twist had almost disappeared. Drink 2019-2040.*

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 une poule 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 koulibiac 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.