

# Domaine Macle Côtes-du-Jura "Chardonnay sous voile" blanc sec 2014



Prix du produit :

**150,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2014

Appellation: Côtes du Jura

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Chardonnay sous voile

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Cépage dominant: chardonnay

**Description brève du produit :**

Cette cuvée, 100% chardonnay élevé sous voile, produite à seulement 3000 exemplaires, est à considérer comme un "petit vin jaune".

**Description du produit :**

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

Commentaire sur ce

Domaine Macle Côtes-du-Jura "Chardonnay sous voile" blanc sec 2014

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 15,5/20. *Une nouveauté cette*

---

*année avec un pur chardonnay millésime 2014, élevé 3 ans sous voile. Très rond, sapide, richement parfumé de curry et de mirabelle.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 15,5/20. *Intense et élégant, développant des notes de sous-bois sur un fruit bien préservé, ce vin de voile garde une finesse, une tension et un équilibre remarquables.* Fourchette d'apogée : 2019-2025.

Accords mets et vins : poissons crus, sushis, cuisines japonaise, comté et gruyère, vacherin, tapas et jambon cru.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Luis Gutierrez, juin 2019) : 93+/100. *I retasted the 2014 Côtes du Jura Chardonnay Sur Voile, which has developed further nuance and detail of the aromas usually associated with the biological aging under a veil of yeast. Even if it only matured sous voile for three and a half years, it has taken the classical nutty aromas quite strongly; it matured in a cold cellar, where the evolution of the wine is quite slow. The year produced fine wines that seem to go quite well with the natural power for the Chardonnay. Round, not heavy, tasty and salty.* **Drink 2019-2027.**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Luis Gutierrez, déc 2017) : 93/100. *The 2014 Côtes du Jura Chardonnay Sous Voile is a spicy and yeasty white with the Jura twang that aged in barrique under a veil of yeasts for two years, limiting the contact with the yeasts as they don't want too strong of a character of the veil in the wine. It had marked aromas and an electric palate with vibrant flavors and pungent acidity, which made it very long. It has the volume and power of Chardonnay, with more volume than a Savagnin, powerful and round, with a salty finish. 3,000 bottles produced. It was bottled in April 2017.* **Drink 2018-2028.**

#### **ATTENTION :**

*Ce Côtes du Jura 2014 est à considérer comme un "petit vin jaune". En effet, chez Macle, le chardonnay est (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 se rapprochent fortement du vin jaune (noix, etc.), 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 !*

#### **Fiche technique**

**Cépage** : Chardonnay

**Elevage** : Sous voile durant 3 mois

Création du voile grâce aux levures naturelles, pas de ouillage.

---

## 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 chateau-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.