

Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2011



Prix du produit :

660,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2011

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): 98-99/100

Cépage dominant: savagnin

Description brève du produit :

18,5/20 RVF, 98-99/100 Gutierrez/Parker, comme d'habitude pour ce rarissime vin jaune à déguster par précaution avant 2050, mais il ne sera certainement pas trop tard s'il est oublié quelques décennies supplémentaires !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2011 :

La Revue du Vin de France (n°643, septembre 2020). Cité parmi "Les 10 grands blancs à ne pas manquer".

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 18,5/20. *Densité impressionnante, rémanence et bonne tension distinguent ce château-chalon.*

Robert Parker's Wine Advocate (Luis Gutierrez, juin 2019) : 98-99/100. *About to be bottled when I tasted it, the 2011 Château Chalon has a smoky, flinty, whisky-like character that is subtle and elegant. 2011 was a cool year with good weather during the harvest, delivering healthy grapes and a good crop that produced quality and quantity. Macle compared it with 2008, a year with good acidity, but 2011 is probably a bit rounder. The wine comes through as balanced and mineral. A second barrel had a stronger yeast character, with more aromas of bread dough, a little peaty and a little more powerful on the palate. This should make a great bottle of Château Chalon; it's quite classic and has a long life ahead of it in bottle. There are 8,000 bottles of this, bottled in two different lots. Drink 2020-2050.*

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.