

# Domaine Macle Côtes-du-Jura "Chardonnay sous voile" blanc sec 2015



Prix du produit :

168,00 €

## caractéristiques du produit :

Région: JURA  
Vigneron(ne): Laurent MACLE  
Millésime: 2015  
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: 93/100  
Wine Advocate (Parker): 92/100  
Cépage dominant: chardonnay

## Description brève du produit :

**93/100 RVF.** 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 CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Domaine Macle Côtes-du-Jura "Chardonnay sous voile" blanc sec 2015

## **ATTENTION :**

*Ce Côtes du Jura 2015 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 ainé 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 !

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 93/100. A la fois puissant et délicat, rond et délié, prodigue en nuances de biscuit chaud, de noix grillée, de mousseron...

**Robert Parker's Wine Advocate** (Luis Gutiérrez - avril 2021) : 92/100. *The 2015 Côtes du Jura Chardonnay Sur Voile felt closed and took time to open up. It was produced with grapes from a warm and sunny year and matured for two to three years barrels that were not topped up, which delivered the classical aromas of spices and nuts. But in a warm year, the Chardonnay lacks the zip the Savagnin has and especially develops after aging under a veil of yeasts. It has notes of aromatic herbs and a medium-bodied palate that reveals a chalky texture and a dry finish. Drink date 2021-2028.*

## 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 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.

