

# Domaine Jean Macle Côtes du Jura "chardonnay Savagnin" blanc sec 2016



Prix du produit :

**192,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2016

Appellation: Côtes du Jura

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: chardonnay savagnin

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: savagnin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

**Domaine Jean Macle Côtes du Jura "Chardonnay Savagnin" 2016**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Luis Gutiérrez - avril 2021) : 94/100. *The regular 2016 Côtes du Jura is a lot more expressive than the pure Chardonnay. This is a blend of Chardonnay and Savagnin that usually contains some declassified barrels from the Vin Jaune, and it somehow feels like a mini Vin Jaune, serious and balanced. It has some rancid notes, hints of diesel, aromatic herbs and some medicinal and chemical undertones, complex and different but in line with the notes you find in an aged Château Chalon. This is very tasty, dry and chalky and finishes long and with a salty twist. Drink date 2020-2028.*

ATTENTION :

Ce **Côtes du Jura** 2015 est à considérer comme un "petit vin jaune". En effet, certes il est

---

élaboré à partir de 80% de **chardonnay** et seulement 20% de **savagnin**, mais chez Macle, le premier cépage est lui aussi (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 (noix, etc.) se rapprochent fortement du vin jaune, 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** !

### **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 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.

### **Description brève du produit :**

Un "petit vin jaune" issu vinifié et élevé par le grand manitou de Château-Chalon. A découvrir impérativement à table ou tout seul, avec un morceau de Comté. Cité dans le "Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021" parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans le Jura.