

Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2012



Prix du produit :

660,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2012

Appellation: Château-Chalon

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 62cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 96/100

Wine Advocate (Parker): 99/100

Cépage dominant: savagnin

Description brève du produit :

96/100 RVF, 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 CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2012

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020) : 96/100. *Château-Chalon, dans sa version 2012, est un vin majeur dans un millésime "intermédiaire", parfaitement en ligne avec ses devanciers ; plein mais déjà extrêmement élégant, il pousse très loin les détails des notes*

fumées, camphrées, presque tourbées qui font la richesse de sa personnalité aromatique.

Robert Parker's Wine Advocate (Luis Gutiérrez - avril 2021) : 99/100. *I look forward to each time I'm going to taste a new vintage of the Vin Jaune from Macle. 2012 was a very unusual year that delivered half the yield they got in 2011, and the 2012 Château Chalon showed incredible concentration, power and complexity. It's a textbook example of the style and appellation: elegant and balanced and with refreshing minerality. The array of aromas is mind-boggling, even at this very early stage of its development, with chicken broth, curry, morel mushrooms, lanolin, Chartreuse-like herbs (make that yellow!), rubber, petrol, dry flowers and ash. The palate is velvety, textured, dense and round, with pungent flavors and incredible length and persistence. I don't think it quite reached the complexity and nuance of the truly exceptional 2009, but it's close. Bravo! Drink date 2022-2042.*

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 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.