

Domaine Jean Macle Château-Chalon 2006 (62 cl)

Prix du produit :

420,00 €



caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2006

Appellation: Château-Chalon

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 62cl

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

En savoir plus sur le Domaine Macle en général.

Commentaires sur ce Domaine Jean Macle Château-Chalon 2006 :

La Revue du Vin de France (Hors Série "nos 500 meilleures cuvées", nov 2014): "*Un vin admirable qui figure au panthéon des grands vins français, et qui incarne le grand classicisme de la région. Son profil cinglant, grâce à une acidité affirmée, lui permet de préserver dans ce millésime une grande intensité minérale et l'inimitable touche de curry frais qui signe si bien ses origines. Une grande bouteille racée qui défiera le temps. A boire entre 2020 et 2035.*"

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: "*Il donne le "la" pour l'appellation et la région. C'est un grand blanc au profil cinglant, qui se présente plus svelte que l'an dernier mais a conservé toute cette intensité de saveurs minérales et cette inimitable touche de curry qui signe son origine.*"

Guide Bettane et Desseauve 2015: "*Le nez est parfaitement équilibré, entre amande et noisette fraîche. En bouche, le caractère de pâte d'amande s'intensifie, s'étirant sur un beau crémeux qui revient derrière une attaque franche et plus puissante. L'épice fine, le fumé et la finesse sont au rendez-vous. Apogée de 2014 à 2034.*"

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** !

Description brève du produit :

Chic, encore un grand millésime après 2005 ! Un grand vin jaune à encaver d'urgence pour les décennies futures.