

Domaine Jean Macle Côtes du Jura
"chardonnay Savagnin" blanc sec 2018 (3
bouteilles)

Prix du produit :

130,50 €



caractéristiques du produit :

Région: JURA
Vigneron(ne): Laurent MACLE
Millésime: 2018
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
Bettane + Desseauve: 93/100
Wine Advocate (Parker): 94/100
Cépage dominant: savagnin
Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

94/100 Gutierrez/Parker. 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.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Jean Macle Côtes du Jura "Chardonnay Savagnin" 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **93/100**. *Le côtes-du-jura 2018, ou 20% de savagnin viennent complexifier le chardonnay, manifeste une tension légèrement supérieure. C'est un vin exemplaire, dont les arômes de cuir frais et de noix verte s'expriment avec beaucoup de naturel.*

Robert Parker's Wine Advocate (Luis Gutierrez, juil. 2023), **94/100**. *The classical 2018 Côtes du Jura is the usual 80% Chardonnay and 20% Savagnin blend, all aged under the veil of yeasts*

separately (there are always some barrels discarded from the Château Chalon in this wine) and blended one month before it was bottled in September 2022. 2018 is a warm and ripe year with rounder wines, and this is no exception. It has 14.5% alcohol but does not feel warm. It has a nose of spice and peat, hints of iodine and toast, with a round and gentle palate. 9,000 bottles produced. Drink date 2023-2032.

ATTENTION :

Ce **Côtes du Jura** 2018 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** chère à **Paul Bocuse** !

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.