

# Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2016



**Prix du produit :**

**780,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2016

Appellation: Château-Chalon

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 62cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: savagnin

## Description brève du produit :

Rarissime vin jaune à déguster par précaution avant 2050, mais il ne sera certainement pas trop tard s'il est oublié quelques décennies supplémentaires ! Production rare, toute petite récolte en 2016.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2016**

**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 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.