

# Domaine Jean Macle Côtes du Jura "chardonnay Savagnin" blanc sec 2011



Prix du produit :

**132,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2011

Appellation: Côtes du Jura

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: chardonnay savagnin

RVF: 16,5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: chardonnay

**Description brève du produit :**

**16,5/20 RVF.** Un "petit vin jaune" issu vinifié et élevé par le grand manitou de Château-Chalon. A découvrir impérativement à table.

**Description du produit :**

**Présentation du Domaine Macle**

Commentaires sur ce **Domaine Jean Macle Côtes du Jura "Chardonnay Savagnin" 2011 :**

Ce **Côtes du Jura** 2011 est à considérer comme un "petit vin jaune". En effet, certes il est élaboré à partir de 85% de **chardonnay** et seulement 15% 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 se rapprochent fortement du vin jaune, avec peut-être un peu plus de

---

légèreté.

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**.

Le 2011 commence à s'ouvrir en 2015, et s'appréciera pendant une dizaine d'années.

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** : 16,5/20. *C'est un blanc racé qui évoque l'écorce de pamplemousse jaune, la mirabelle et la noix fraîche. Sa chair franche et moelleuse, sa texture suave le rendent accessible relativement tôt.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Luis Gutierrez, oct. 2015) : 91+/100. *The traditional 2011 Côtes du Jura is 80% Chardonnay and 20% Savagnin aged under a veil of yeast. It feels very closed, shy and a lot less expressive than the pure Chardonnay; perhaps the two varieties take some time to marry. This was already bottled and it could be suffering from the operation. The palate is much more expressive and tasty, with deep salty flavors and a long finish. It would welcome some decanting in advance or plenty of time in the glass to open up, and of course a few months in bottle to settle down, but it's a very worthy Côtes du Jura.*