



# LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

## Domaine MACLE, Côtes-du-Jura blanc TRADITION 2017

75 cl    Blanc    Jura    AOC Côtes du Jura



## La note Le Meilleur Du Vin 93-94/100

C'est sans aucun doute le plus notoire des domaines du Jura, célèbre en particulier pour son vin jaune qui, sur ces marnes bleues de Château-Chalon, fait merveille. Laurent Macle, son épouse Béatrice et sa sœur Christelle, poursuivent l'œuvre du père Jean avec constance et dévotion, cultivant la rareté en ne commercialisant leurs vins qu'au moment opportun. Les 11 hectares (8 de chardonnay et 3 de savagnin) servent la cause de l'oxydation ménagée au plus juste, sans jamais forcer. La force du domaine est sa régularité exemplaire en dépit des millésimes. Notez les prix tout à fait accessibles au regard de la qualité. Le domaine Macle entend bien se maintenir au sommet ! (Bettane & Desseauve)

Le domaine Macle est noté 4\*/5 au guide Bettane et 3\*/3 à la Revue de Vins de France, 2015 marque un tournant avec la certification en agriculture biologique. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Macle (Château-Chalon & Côtes-du-Jura)

### Le vin

The bottled 2015 Côtes du Jura Ouillé delivers all the unbottled wine promised, and perhaps a bit more after one and a half years in bottle. Even the topped-up wines without flor have a nutty twist and a hint of curry that is really subtle here. The wine shows the concentration and power of the year combined with great purity and very clean aromas. As often happens with subtle wines, it has gained complexity, detail and depth over time. It's very drinkable now, but I do not discard the possibility that it might continue improving, because for sure it's going to live in bottle for at least a decade. The label does not read Ouillé, but it's a different label, a drawing of two people made by a kid. (Guide Parker, millésime 2015, noté 94+/100)

Flamboyant, fumé, avec des notes de morille séchée : on aime sa profonde typicité et son grand

caractère. (RVF, millésime 2015, noté 17/20)

## La presse spécialisée en parle

C'est sans aucun doute le plus notoire des domaines du Jura, célèbre en particulier pour son vin jaune qui, sur ces marnes bleues de Château-Chalon, fait merveille. Laurent Macle, son épouse Béatrice et sa sœur Christelle, poursuivent l'oeuvre du père Jean avec constance et dévotion, cultivant la rareté en ne commercialisant leurs vins qu'au moment opportun. Les 11 hectares (8 de chardonnay et 3 de savagnin) servent la cause de l'oxydation ménagée au plus juste, sans jamais forcer. La force du domaine est sa régularité exemplaire en dépit des millésimes. Notez les prix tout à fait accessibles au regard de la qualité. 2015 marque un tournant, avec la certification en agriculture biologique. Le domaine Macle entend bien se maintenir au sommet ! (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4/5)

Ce domaine Jurassien a été créé en 1850 à Château-Chalon. Il est aujourd'hui entre les mains de Jean Macle et de son fils Laurent. Ses vignes sont plantées sur des terroirs qui sont parmi les plus pentus du cru, avec près de 50% de déclivité par endroits. Il a fallu la persévérance et le talent de plusieurs générations de vignerons du Jura pour hisser les vins de ce terroir difficile à ce niveau de qualité. Les vignes sont cultivées sans insecticides, anti-pourritures, ou produits systémiques. Quant aux vins, ils sont élevés en fûts de chêne, sous voile de levures, après avoir fait leurs fermentations alcoolique et malolactique en cuves.

Goûter un château-chalon du domaine Jean Macle est un moment d'une intensité particulière. Un véritable "jaune", droit, pointu, harmonieux et digeste, dont la complexité ne procède pas seulement de l'élevage sous voile levurien. Aujourd'hui entre les mains de Laurent Macle, ce domaine traverse les millésimes avec une telle constance et une telle identité qu'il force unanimement le respect. Créé en 1850, il possède des terroirs parmi les plus pentus du cru, pouvant atteindre 50 % de déclivité. Le choix de planter des vignes sur des terroirs où personne à une certaine époque ne voulait s'aventurer souligne la détermination et la passion de cette famille vigneronne, devenue consubstantielle au vignoble de Château-Chalon.

Les vins : la courte gamme est une ode à la grande tradition jurassienne. Bénéficiant de millésimes riches, le côtes-du-jura 2015 et le château-chalon 2011 impressionnent particulièrement par leur densité et la puissance de leur goût. Le premier, d'une profonde typicité et d'un grand caractère, prodigue de pénétrantes saveurs de fumé et de morille séchée, mariant l'ampleur du fruit à une acidité parfaite. Le second, moins tranchant mais plus volubile que le magnifique château-chalon 2010, possède un extrait sec extravagant, une largeur de goût à la rémanence extraordinaire. Il sera encore flamboyant dans plusieurs décennies. Lui aussi magnifiquement typé, avec de beaux arômes fondus, une gourmandise évoquant la tarte à la mirabelle, le macvin est un modèle d'intégration de l'alcool. (RVF, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3/3)

## Caractéristiques

- **note guide Parker** : 94+/100
- **note RVF** : 17/20
- **Cépage** : Assemblage chardonnay et savagnin
- **Appellation principale** : Chardonnay
- **Appellation principale** : Savagnin
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Millésime** : 2015
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2028
- **Alcool** : 14,0% vol.

- **Service** : 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse