



LE MEILLEUR DU VIN

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

Domaine MACLE, Jura CHÂTEAU CHALON 2017

62 cl clavelin Blanc Jura AOC Château Chalon



La note Le Meilleur Du Vin 98-99/100

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

La deuxième cuvée du Château Chalon 2016 a été mise en bouteille en décembre 2024, près d'un an après la première, et même s'il est très difficile de les distinguer (seul un petit « L02 » en bas de l'étiquette, à gauche, permet de les différencier), cela vaut la peine de la dénicher, car elle offre une complexité accrue. Il présente des notes d'iode, de morilles, de curry et de noix, beaucoup plus précises, définies et nuancées. C'est ce que j'attends de Macle : complexité, élégance, mais aussi puissance et intensité. Il a eu la gentillesse de déboucher une bouteille du superbe 2009, et ce 2016 n'atteint pas le même niveau de profondeur et d'intensité, mais il est certainement bien meilleur que le premier lot que j'ai dégusté l'année dernière. Ou peut-être était-ce une question de timing... (Guide Parker, millésime 2016, noté 98/100)

The second bottling of the 2016 Château Chalon was bottled in December 2024, almost one year later

than the first one, and even though it's very difficult to tell them apart (it's just a small L02 at the bottom of the label on the left side), it would be worth finding it, because it has further complexity. It has notes of iodine, morel mushrooms, curry and nuts, much more precise, defined and nuanced. It's what I expect from Macle—complexity, elegance but also power and intensity. He was kind enough to uncork a bottle of the superb 2009, and this 2016 does not reach the same level of depth and intensity, but it's certainly much better than the first lot that I tasted last year. Or maybe it was the timing... (Guide Parker, millésime 2016, noté 98/100)

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 de levure. 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** : 98/100
- **note RVF** : 97/100
- **Cépage** : 100% savagnin
- **Appellation principale** : AOC Château Chalon
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)

- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2047
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse