walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine MACLE - TRADITION 2018 - Côtes-du-Jura blanc

75 cl Blanc Jura AOC Côtes du Jura



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 95/100

Une histoire familiale

La famille Macle cultive la vigne à Château-Chalon depuis 1850. Le véritable développement du domaine intervient dans les années 1960 sous l'impulsion de Jean Macle, qui contribue à faire connaître le style du domaine et les grands vins de Château-Chalon. Aujourd'hui, le domaine est dirigé par Laurent Macle, avec sa famille. Il perpétue une approche très traditionnelle de la viticulture et de l'élevage jurassiens.

Un petit vignoble sur des pentes spectaculaires

Le domaine représente environ 12 hectares, principalement répartis entre deux cépages : 8 hectares de Chardonnay, destinés notamment à l'appellation Côtes du Jura ; 4 hectares de Savagnin, principalement destinés à l'appellation Château-Chalon. Les vignes sont implantées sur des coteaux très pentus, avec des déclivités pouvant approcher 50 %. Cette topographie rend la mécanisation particulièrement difficile et explique l'importance du travail manuel. Les sols associent notamment marnes bleues et noires du Lias et éboulis calcaires, caractéristiques des terroirs de Château-Chalon.

Côtes du Jura Tradition & Côtes du Jura sous/voile

La grande particularité du domaine réside dans ses élevages sous voile de levures. Après les fermentations, certains vins sont élevés en fûts sans être ouillés. Un voile de levures se développe alors à la surface du vin et le protège partiellement de l'oxygène tout en lui permettant d'évoluer lentement. Cette méthode donne aux vins leurs caractéristiques jurassiennes : noix, fruits secs, épices, curry, amande, pomme évoluée et grande longueur en bouche. Ce qui caractérise particulièrement le Domaine Macle est la fidélité à la tradition jurassienne : terroirs pentus, Savagnin, élevage sous voile et patience.

En résumé

Le domaine Macle est noté 4* au guide Bettane et 3* à la RVF (ce domaine représente l'élite du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par de grands vignerons). Le Domaine Macle privilégie une viticulture sans recours aux insecticides, aux produits anti pourriture ou aux produits systémiques. Les sources professionnelles indiquent une démarche biologique ; Jura Tourisme référence aujourd'hui le domaine avec le label Agriculture Biologique. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

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

Le vin

Flamboyant, fumé, avec des notes de morille séchée : on aime sa profonde typicité et son grand caractère. (RVF, millésime 2015, noté 94/100)

Le Côtes du Jura Ouillé 2015 en bouteille tient toutes les promesses du vin en fût, et peut-être même un peu plus après un an et demi en bouteille. Même les vins complétés sans voile de fleur présentent une note de noisette et un soupçon de curry, ici très subtil. Le vin révèle la concentration et la puissance du millésime, alliées à une grande pureté et à des arômes très nets. Comme c'est souvent le cas avec les vins subtils, il a gagné en complexité, en finesse et en profondeur avec le temps. Il est très agréable à boire dès maintenant, mais je n'écarte pas la possibilité qu'il continue à s'améliorer, car il va certainement vieillir en bouteille pendant au moins une décennie. L'étiquette ne porte pas la mention « Ouillé », mais il s'agit d'une étiquette différente, représentant un dessin de deux personnes réalisé par un enfant. (Guide Parker, millésime 2015, noté 94+/100)

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)

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'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. 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 : quelle régularité dans l'excellence ! Avec la famille Macle ce constat frise le pléonasme, alors

même que l'émotion renaît à chaque fois que nous goûtons ces grands vins identitaires. Comme avec ce chardonnay 2015, élevé sous voile, à la fois puissant et délicat, rond et délié, prodigue en nuances de biscuit chaud, de noix grillée, de mousseron... Toujours aussi brillant, le côtes-du-jura 2015 accentue, grâce au savagnin (20 %), le profil racé et aérien du vin précédent, préfigurant le château-chalon à travers sa vibrante saveur fumée. Ce dernier, dans sa version 2012, est un vin majeur dans un millésime “intermédiaire”, parfaitement en ligne avec ses devanciers ; plein mais déjà extrêmement élégant, il pousse très loin les détails des notes fumées, camphrées, presque tourbées qui font la richesse de sa personnalité aromatique. Le macvin illustre lui aussi l'excellence dans la constance, une finale complexe et patinée prenant avec le plus grand naturel le relais de la gourmandise fruitée, confite, qui électrise le milieu de bouche. (RVF, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 94+/100
- **note RVF :** 94/100
- **Cépage :** chardonnay & savagnin
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Millésime :** 2018
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2038
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse