walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine MACLE - SOUS VOILE 2019 - Côtes-du-Jura blanc

75 cl Blanc Jura AOC Côtes du Jura



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 94/100

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

Mirabelle et curry, caractère voile affirmé, rondeur et sapidité. (RVF, millésime 2015, noté 93/100)

I retasted the 2014 Côtes du Jura Chardonnay Sur Voile, which has developed further nuance and detail of the aromas usually associated with the biological aging under a veil of yeast. Even if it only matured sous voile for three and a half years, it has taken the classical nutty aromas quite strongly; it matured in a cold cellar, where the evolution of the wine is quite slow. The year produced fine wines that seem to go quite well with the natural power for the Chardonnay. Round, not heavy, tasty and salty. (Guide Parker, millésime 2014, 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 : 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 :** 93/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2035
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse