



Domaine Macle



Laurent Macle



40.000
12 ha; Savagnin,
Chardonnay

**** Coltura Biologica ****



2015	Côtes du Jura	Bianco	Secco	max 6 bt a cliente; esaurito in prenotazione
2011	Château-Chalon (0,62)	Bianco	Secco	max 3 bt a cliente; esaurito in prenotazione

IL VINO DELL'OBLIO

“il regno di uno dei produttori più stimati di Francia, Jean Macle, capace di portare il Vin Jaune nelle cantine dei più grandi ristoranti del mondo ed in grado di dimostrarne tutte le potenzialità evolutive. Produce solo vini con Flor e ne è orgoglioso, riuscendo a dare finezza come nessun altro, trasformando quel tipico pugno iniziale, così speziato, in una dolce ed infinita carezza.” - Giovanni Ascione, Bibenda 21, agosto/settembre 2006

“Il domaine Macle ha coltivato la sua notorietà con dei vini dove il famoso gusto ‘jaune’ è appena pronunciato. ‘Per mio padre, più la voile è delicata, più il vino lo sarà. Il vin jaune, è il vino dell’oblio, lo metti nei tonneaux e attendi sei anni!” - La Revue du vin de France - ottobre 2011

“È senza alcun dubbio il più noto dei domaine del Jura, celebrato in particolare per il suo vin jaune che, su queste marne blu di Château-Chalon, fa meraviglie. Laurent Macle, sua moglie Béatrice e sua sorella Christelle, proseguono l’opera del padre Jean con costanza e devozione, coltivando la rarità e non commercializzano i loro vini che al momento opportuno... La forza del domaine è la sua esemplare regolarità a prescindere dalle annate.” - Bettane & Desseauve 2018

“Questo domaine traversa i millesimi con una tale precisione e una tale identità che impone il rispetto. Creato nel 1850, possiede territori tra i più scoscesi, fino al 50% di pendenza. La scelta e la volontà di piantare vigne su terreni dove nessuno, a una certa epoca, voleva avventurarsi indica la determinazione e la passione del vigneron per le vigne di Château-Chalon.” - Les meilleurs vins de France 2018

“Il gusto di vin jaune è presso Macle di una rara sottigliezza, un insieme di potenza e finezza, degli aromi sulla noce, ma mai dominanti, associati al curry, zafferano, mandorla tostata, mela verde, con code di pavone che declinano tutta la gamma speziata.” - La Revue du vin de France - maggio 2004



Côtes du Jura

🍷 Chardonnay 80%, Savagnin 20%

👉 20 anni

🍷 Rese 30hl/ha; fermentazione malolattica in cemento; invecchiamento di circa 3 anni in barrique sotto “voile” di lieviti indigeni.

🍷 35.000 circa

👉 da 15 a 30 anni

👉 Cucina asiatica, piatti con curry, pesci in salsa, formaggi di media stagionatura. Servire a 15°C.

☑ Tenace, cremoso, freschezza aromatica, acidità rinfrescante. Come tutti i vini sulla “voile” non è per tutti!

❤ L’immersione nella tradizione.



Château-Chalon

🍷 Savagnin 100%

👉 35 anni

🍷 Rese 25 hl/ha; diraspamento; fermentazione malolattica in cemento; invecchiamento di oltre 6 anni in barrique sotto “voile” di lieviti indigeni.

🍷 5.000 circa

👉 da 50 a oltre 100 anni

👉 MEDITAZIONE, aragosta, gamberi, carni bianche con salse cremose, galletto al vino bianco, formaggi ben stagionati. Servire a 15/18°C. Aprire almeno 24 ore prima di consumarlo. Aperto, si conserva per minimo una settimana.

☑ Generatore di euforia e stupore - Mauro Erro Elegiaco, malinconico. Un sussurro del passato. Agli antipodi del gusto standardizzato.

❤ L’emozione della storia.