

JEAN MACLE
1996
CHÂTEAU CHALON

INTRO

Curnonsky, de beroemde 20e-eeuwse Parijse "Prince des Gastronomes", was van mening dat

- Château Chalon een van "de vijf grote witte wijnen van Frankrijk" was, samen met bijv Armand de Brignac Ace of Spades 'Midas' - Champagne (gemiddeld > 13000 €/ fles) en Le Montrachet van Domaine Leflaive - Bourgogne (gemiddeld > 9000 €/ fles)
- je de witte wijnen van Frankrijk niet verstond tot je Château Chalon had geproefd.



WIJNHUIS

Jean Macle staat bij velen bekend als de ware meester van Château-Chalon en zijn zoon, Laurent slaagt erin zijn reputatie te bestendigen.



APPELLATIE

Chateau Chalon is de top-appellatie van de beroemde Vin Jaune uit de Jura die in kleine hoeveelheden en uitsluitend in de beste wijnjaren wordt gemaakt van laat geoogste (maar niet gebotryseerde) Savagnin-druiven. Het zijn unieke wijnen die minstens 5 jaar oxidatief verouderd worden onder een deken van gisten.

Over het algemeen zal een fles Chateau Chalon mooi kunnen ouderen voor **100 jaar en meer**.

De typische smaakeigenschappen van deze uitzonderlijke wijn zijn krachtige aroma's van gedroogd fruit, geoxideerde appels, noten en geroosterde tabak met een zoute en alcoholische smaak.



Jean Macle is binnen de Chateau Chalon appellatie een van de beste en meest populaire producenten.

JEAN MACLE
1996
CHÂTEAU CHALON

DRUIVENSOORTEN

100% Savagnin

Savagnin is een oude witte wijndruif uit de subalpiene regio's van Oost-Frankrijk.

De beroemdste toepassing is in twee van de meest eigenzinnige wijnen van Frankrijk, de sherry-achtige Vin Jaune en de zoete, geconcentreerde Vin de Paille, beide afkomstig uit de Jura.



WIJNTYPE

Wit - Droog en nootachtig

Dit wijntype omvat vaak versterkte wijnen gemaakt in een oxidatieve of gistachtige stijl en zijn gekenmerkt door gist, flor, amandel, gedroogde abrikoos en zeezout. Bijvoorbeeld droge Madeira, Marsala, Sherry, Chateau Chalon, Vin Jaune

GEMIDDELDE SCORE

(het gemiddelde van +/- 35 wijncritici - die in de meeste gevallen natuurlijk niet allemaal een score gegeven hebben aan deze specifieke wijn)



92

PROEFNOTITIES

Delicate aroma's van groene walnoten, hazelnoten, appel en specerijen (peper en kurkuma). De smaak is rijk en weelderig, met dezelfde nootachtige en kruidige aroma's als in de neus. De lengte is indrukwekkend.

OP ZIJN BEST

Op zijn hoogtepunt vanaf 2020 tot 2096, en zeer waarschijnlijk langer

Open de fles steeds 24 uur voor consumptie. Dit om de verschillende bestanddelen die tijdens de langdurige oudering werden ontwikkeld te laten integreren.

Dit is gebaseerd op:

- Vintage Chart Parker (gemiddeld voor alle wijnen van de appellatie):
- Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn:
- Gemiddelde score voor deze wijn:
- Plaats in de top 25 van de beste wijnen van deze appellatie:
- Bewaarpotentieel volgens wijncritici:
- Bewaarpotentieel volgens Cellar Tracker:
- Bewaarcondities en kwaliteit kurk:
- Flessenmaat (hoe groter de fles hoe langer de wijn op zijn hoogtepunt blijft):

niet beschikbaar

90

92

Top 3

op hoogtepunt tot 2096

op hoogtepunt tot 2075

excellent

62 cl (clavelins fles)



JEAN MACLE
1996
CHÂTEAU CHALON

SERVEREN BIJ

Om zo'n mooie klassewijn te combineren met een gerecht is het aangewezen om een recept te kiezen op basis van zeer goede producten, maar zonder al te krachtige, zoute of gekruide smaken. Vermijd ook te "groene" groenten en te veel look waarvan de plantaardige smaak moeilijk combineert met een grote wijn.

Een paar geweldige gerechten die voldoende ruimte laten voor deze klassewijn en gelijktijdig een perfecte combinatie creëren zijn:

- Serrano of Ibérico ham
- Diverse gerechten met morieljes saus:
 - vis: snoekbaars, tarbotfilets, kikkerbilletjes
 - gevogelte: Bresse of een andere lekkere kip, parelhoen
 - vlees: lamszwezerik, kalfshaas
- Diverse gerechten met een Vin Jaune saus: forel, supreme van parelhoen, tournedos
- Diverse gerechten met truffel: ravioli, truffel soufflé
- Parelhoen met een korst van Comté kaas
- Fricassee van Bresse kip met room
- Kip gevuld met foie gras
- Escalope gevuld met foie gras
- Konijn met mosterdsaus (à la cauchoise)
- Kaas: Comté, Beaufort, Abbaye de Troisvaux, Emmental, Gruyère

PS: Bij levering van de wijnen voegen we steeds een aantal van bovenstaande heerlijke recepten toe. Een topwijn met een heerlijk bijpassend gerecht combineren verhoogt immers het genot van wijn: 1 + 1 is dan niet 2 maar 3.



JEAN MACLE
1996
CHÂTEAU CHALON

PROEFNOTITIES

Datum	Naam Gelegenheid	Proefnotitie
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:

JEAN MACLE
1996
CHÂTEAU CHALON

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---