

AOC Macvin du Jura

Vieux produit traditionnel connu depuis le XIVème siècle, le Macvin du Jura est reconnu en A.O.C. en 1991. C'est un vin de liqueur élaboré à partir de moût de raisin muté au Vieux Marc du Jura. Particulièrement apprécié des femmes, son bouquet est remarquable; son velours en bouche l'ayant fait surnommer "le galant" par Marguerite de Flandres, épouse de Philippe le Hardi.



Variété de raisin

100% Chardonnay

Culture

Différents terroirs, à majorité marno-calcaires. Densité de plantation à 6 500 pieds par hectare. Nos vins sont issus d'une agriculture raisonnée, en préservant l'environnement et la biodiversité dans nos sols. Depuis 2015, le domaine Baud est certifié Terras Vitis.

Vinification

Le jus de raisin, un moût de Chardonnay recueilli immédiatement après le pressurage est débourbé, puis assemblé avec un Vieux Marc du Jura de façon à obtenir 17° d'alcool. Le mélange est vieilli en fût de chêne pendant une trentaine de mois avant sa mise en bouteille.

Notes de dégustation

Au nez, le Macvin développe des arômes d'abricot, coing, pomme reinette, ainsi que de mandarine et d'orange amère. On y décèle également des saveurs de noix et de réglisse.

En bouche, ce produit gras et soyeux offre un bel équilibre entre l'alcool, l'acidité et le sucre.

Service

Il peut se servir frais, à 6°C, en apéritif, avec du Comté, quelques fruits secs ou bien encore du melon. À peine plus tempéré (entre 12 et 14°C), il peut accompagner avec bonheur une glace au miel ou aux noix ainsi qu'une tarte Tatin, une crème brûlée ou un sabayon.

Vieillessement

En cave, sa durée de conservation sera de plusieurs décennies.

La bouteille entamée peut se conserver plusieurs mois au réfrigérateur.