

Domaine Antoine Jobard - Bourgogne Blanc - 2016



Chez Antoine Jobard, il n'y a pas de petit ou de grand vin, il y a partout la même volonté d'élaborer un vin équilibré capable de livrer son message au fil des années. Comme les premiers crus de Meursault, ce « simple » Bourgogne bénéficie des mêmes pratiques culturelles et de la même qualité de vinification. Le résultat est impressionnant d'équilibre et de maîtrise : voici un des tout meilleurs représentants de l'appellation Bourgogne!

Les vignes d'une vingtaine d'années sont issues de 4 belles parcelles, dont la plupart jouxtent des parcelles classées en Meursault Villages, comme Sous la Velle, En l'Ormeau et La Monatine. Ce Bourgogne exemplaire bénéficie du même long élevage en fûts que les autres cuvées du Domaine, même si en 2016, au vu des faibles quantités (50% de déficit sur ces parcelles) et de la finesse naturelle des jus, Antoine a fait le choix de ne pas utiliser de bois neuf.

D'emblée, ce Bourgogne affiche un éclat du fruit, une richesse et une longueur en bouche qui font honneur au finage de Meursault dont il est issu. Passée une très jolie réduction aux notes de sésame grillé, le bouquet impressionne par la qualité du fruit, évoquant des agrumes variés, entre yuzu, citron jaune et vert, mais aussi la poire et une touche exotique très gourmande évoquant le litchi.

Des saveurs de beurre et de noisette fraîche accompagnent en bouche une texture caressante et parfaitement déliée. L'équilibre entre la crémosité du vin et cette tension acidulée, légèrement citronnée, est remarquable de précision et de netteté. Droit, doté d'une jolie finale épicée et pierreuse, voici un Bourgogne de très haute tenue, qui pourra être bu jeune avec beaucoup de plaisir.

Mais on pourra aussi l'attendre 5 ans. Il sera alors parfait pour accompagner une sole meunière, des tagliatelles au saumon ou, tout simplement, un morceau de brillat-savarin ! Une petite merveille, à découvrir d'urgence.

Domaine Antoine Jobard - Bourgogne Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Sésame grillé, chèvrefeuille, beurre, noisette fraîche. Poire, coing, yuzu, citron jaune et vert, litchi. Pierre à fusil. Notes épicées (thé vert, eucalyptus).

Bouche : Très expressif, à la fois onctueux en attaque, et tendu et frais ensuite. Très belle allonge sur le fruit. Finale légèrement saline.

Accords mets-vins : En apéritif avec des gougères ou de la charcuterie blanche. Plus tard, bar grillé, sole meunière, tagliatelles au saumon. Brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques