

## Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Poruzots - 2016



Si ce Premier Cru connaît depuis quelques années un regain de notoriété, en particulier grâce au travail que réalisent depuis 2010 les emblématiques Dominique Lafon et Jean-Marc Roulot, il est depuis bien longtemps dans l'ADN des Jobard, père et fils.

Situé entre Les Genevrières et Goutte D'Or, le premier cru Poruzots occupe une belle position de milieu de coteau, sur le plus parfait sol argilo-calcaire, très mince (pas plus de 30 cm), caillouteux et bien drainant, et bénéficie d'une idéale exposition à l'Est. Ici, dans la partie la plus proche des Genevrières, Antoine Jobard cultive des vignes enracinées en profondeur, âgées entre 30 et 50 ans.

Sur les 3 petites parcelles exploitées par Antoine, seule celle située dans la partie la plus basse du 1<sup>er</sup> cru a été touchée par le gel, entraînant au final un déficit de récolte d'environ 25% sur ce premier cru. Après un long élevage de plus de 18 mois, sans bois neuf, on retrouve aujourd'hui dans ce très beau millésime 2016 cette verticalité et cet équilibre subtil caractéristiques des grands Poruzots, entre finesse et tension d'un côté, et puissance, densité de l'autre, évoquant à la fois l'esprit d'un Perrières et celui d'un Corton-Charlemagne.

Fleurs blanches, pomme granny, coing, prune jaune, zeste d'orange, de citron vert et yuzu, bonbon acidulé, une touche de menthe fraîche : le fruit et la sensation de finesse dominant le premier nez, s'accompagnant de délicates notes fumées évoquant la pierre à fusil.

Bien qu'encore un peu réservé, le vin laisse apparaître en bouche ce qu'il faut de densité et une profondeur verticale, corsée, portée par de subtils amers, très caractéristiques du terroir. Il s'étire longuement sur une finale montante, tendue, aux accents crayeux et salins. Ce Premier Cru, particulièrement raffiné, est évidemment un grand vin de garde, qui ne va cesser de s'épanouir au cours des 8 ou 10 prochaines années. Alors un conseil : oubliez-en quelques bouteilles en cave.

## Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Poruzots - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Fin et complexe : acacia, aubépine, pomme granny, zeste d'orange, de citron vert et yuzu, bonbon acidulé, amande, menthe fraîche, pierre à fusil.

Bouche : Bel équilibre entre puissance et tension. Beaucoup de fraîcheur portée par les agrumes. Belle persistance, finale montante sur la craie et la pierre à fusil.

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme (turbot, sole, bar, saint-pierre) juste rôtis ou accompagnés d'un beurre blanc. Volaille en vessie. Ris de veau. Langres.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1  
heure au moins)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques