

Domaine Antoine Jobard - Meursault Les Tillets - 2016



Les Jobard sont certainement, avec Jean-Marc Roulot, les meilleurs ambassadeurs de ce climat de Meursault, longtemps méconnu (car souvent assemblé) et qui fait aujourd'hui les délices des amateurs de grands blancs bourguignons, aériens et minéraux.

En effet, la position des Tillets, tout en haut de coteau, surplombant les premiers crus Poruzots et Goutte d'Or, dans des zones plus fraîches et tardives, confère au vin une rare finesse. Mais le terroir argilo-calcaire, plutôt profond et riche en argiles, apporte la structure et la densité nécessaire. Pour peu que le millésime, avec une fin d'été bien ensoleillée comme ce fut le cas en 2016, ait permis de parfaire la maturité du raisin, on se rend alors à l'évidence : isoler Les Tillets dans une cuvée parcellaire, comme le font depuis longtemps François et désormais Antoine Jobard, prend tout son sens. La finesse et l'équilibre de ce vin sont tout bonnement remarquables !

Dès le premier nez, on tombe sous le charme avec cette sensation de fraîcheur et de raffinement qui nous élève. Chèvrefeuille, pierre à fusil, coquille d'huîtres, zeste de citron, une touche de gingembre frais, la délicatesse est au rendez-vous, accompagnant un fruit parfaitement mûr et bien défini, évoquant le coing, la poire conférence et la pêche blanche. En bouche, on retrouve ce côté cristallin et une subtile touche marine : tension et fraîcheur sont toujours au rendez-vous, rendant le vin particulièrement vibrant sur le palais. La finale n'en finit pas de s'étirer mêlant avec beaucoup d'élégance saveurs citronnées, fruits blancs et minéralité saline et légèrement iodée.

La capacité de garde est évidente (10 ans sans problème) pour ce Meursault Les Tillets qui s'accordera à merveille avec gros crustacés ou poissons nobles juste rôtis. On se laissera volontiers tenter par une sole aux cèpes ou un homard juste grillé accompagné d'un beurre fondu légèrement citronné... Une seule ombre au tableau : le gel du printemps a amputé la récolte de plus de 40%, il n'y en aura donc pas pour tout le monde !

Domaine Antoine Jobard - Meursault Les Tillets - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Aérien : chèvrefeuille, jasmin, pierre à fusil, coquille d'huître, zeste de citron, amande, coing, poire conférence, pêche blanche, une touche de gingembre frais.

Bouche : Cristalline et vibrante, avec de la tension et de la fraîcheur. Très longue finale sur le citron, les fruits blancs et une minéralité saline, légèrement iodée, très élégante.

Accords mets-vins : Par sa distinction et sa fraîcheur, on l'accordera avec des crustacés ou des poissons préparés simplement : sole aux cèpes, homard grillé et son beurre aux agrumes, bar ou turbot rôti.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération indispensable (1
heure au moins ou carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques