

Domaine Antoine Jobard - Meursault En la Barre - 2016



Voici certainement une des pépites du Domaine Antoine Jobard, un de ces Meursaults dont les amateurs avisés savent bien qu'il a tous les atouts pour rivaliser avec bien des Premiers crus : du gras et de la puissance, de la droiture et une intense minéralité qui parfait son équilibre...

Ce climat qui jouxte le village de Meursault, peut-être moins célèbre que le Clos de la Barre popularisé dans le monde entier par le domaine des Comtes Lafon, bénéficie pourtant du même sol argileux assez mince (60 à 80 centimètres), reposant sur un socle de calcaire dur très compact. C'est ici, tout près de la maison familiale en bas de coteau, que les Jobard cultivent une belle parcelle d'1,5 hectares, plantée voici une quarantaine d'années.

En 2016, cette parcelle à la maturité relativement précoce fut vendangée parmi les premières, dès le 22 septembre, afin que les raisins déjà bien mûrs conservent de bons équilibres sucre-acidité. N'oublions pas que pour Antoine Jobard, la maturité ne doit jamais se faire au détriment de la fraîcheur. Après un élevage en fûts, sans bois neuf, pendant environ 15 mois, le vin a ensuite repassé quelques semaines supplémentaires en cuve pour retrouver de la tension et finir de s'équilibrer.

Aujourd'hui, ce Meursault En la Barre révèle un bel équilibre entre richesse de texture, éclat du fruit et une fine minéralité épicée qui n'en finit pas de titiller vos papilles. Doté d'un bouquet complexe et très fruité, entre amande grillée, fleur d'acacia, notes briochées mais surtout poire, pulpe d'orange, prune jaune, ananas et mangue fraîche, il se livre en bouche avec beaucoup de précision, d'abord rond et puissant en attaque, puis incisif. Il retrouve une belle tension pour finir sur une longue finale, droite, savoureuse et dynamisée par des saveurs épicées. Impeccable aujourd'hui et pour 8 ou 10 ans !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Antoine Jobard - Meursault En la Barre - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Complexe et harmonieux : amande grillée et pierre frottée, fleur d'acacia, notes briochées, poire, pulpe d'orange, prune jaune, ananas, mangue fraîche.

Bouche : Précise et structurée : attaque ronde et soyeuse, milieu de bouche resserrée et salin, finale montante, sur une touche épicée.

Accords mets-vins : Crustacés ou poissons pochés accompagnés d'un beurre blanc. Blanquette de veau ou de volaille. Boudin blanc truffé. Fromage de vache à pâte pressée. Chèvre frais.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques