Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Charmes - 2016

Ce n'est qu'en 2005 que les Jobard, père et fils, ont pu récupérer quelques ouvrées sur le célèbre 1er Cru Charmes. Ils exploitent aujourd'hui deux petites parcelles pour à peine 25 ares de vignes plantées en 1963 et majoritairement situées sur les Charmes Dessous. Antoine Jobard a sorti son premier millésime en 2011, et très vite, il a installé cette cuvée dans le gotha des meilleurs Meursault-Charmes, à l'identité bien affirmée : un vin à la fois riche, concentré mais toujours énergique et très minéral.

Après une vinification la plus naturelle possible et un élevage de près de 18 mois en fûts de 4 à 5 vins, puis en cuve, ce Meursault-Charmes séduit immédiatement par son ampleur, sa densité en bouche et la richesse de son fruit. Passée une première note fumée, évoquant le sésame grillé et signe d'une réduction parfaitement maîtrisée, c'est un beau cortège de fruits qui jaillit du verre, entre coing, prune jaune, ananas, citron jaune et kumquat.

Bien sûr, en bouche, on retrouve cette attaque volumineuse et enveloppante qui signe les grands Charmes. Mais ici, ce côté presque glycériné ne cède jamais à la facilité ni à la lourdeur : le vin semble parcouru d'une trame à la fois acidulée et saline, qui le dynamise sans cesse, le fait danser sur vos papilles et l'étire à l'infini. L'intensité est remarquable. La sensation de fraîcheur qui s'en dégage est en tout point remarquable.

Antoine Jobard signe ici un très grand vin, probablement un des plus réussis goûtés en 2016, incontestablement taillé pour une grande garde. Quand la force d'un terroir rencontre l'éclat et la finesse d'un millésime, alors on tutoie la perfection. C'est bien cela qu'il se passe avec ce Meursault-Charmes de haut rang, qui brillera sur un homard en sauce, un risotto à la truffe blanche ou des ris de veau à la crème.

Attention, rareté : quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Charmes - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Fleurs blanches, sésame grillé, beurre salé, praline, cire d'abeille, citron mûr, kumquat, pêche, mirabelle, ananas. Craie, marbre pilé.

Bouche : Texture soyeuse et ample. Du gras en attaque puis de la tension. Jus enveloppant et dynamique, la finale s'étire sur une intense minéralité. Gros potentiel de garde.

Accords mets-vins : Homard froid ou chaud. Dans quelques années, un dos turbot rôti à la truffe, un risotto à la truffe blanche, des ris de veau à la crème et aux morilles.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12° à 13°

Ouverture : Aération vivement recommandée (1 heure au moins)

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques