

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



Les amateurs avisés le savent bien : ce 1<sup>er</sup> Cru d'altitude, situé sur un sol très mince et caillouteux, produit à son meilleur un des blancs les plus fins, élégants et intensément minéraux de toute la Côte.

Le Hameau de Blagny, qui domine les villages de Meursault et de Puligny-Montrachet, occupe une sorte de belvédère, entouré de vignes. Les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières avaient déjà repéré et mis en valeur ce terroir d'exception dès le 12<sup>ème</sup> siècle. Ici, le vignoble occupe une position d'altitude, jusqu'à près de 400 mètres, et s'immisce dans un sol de marnes recouverts d'éboulis calcaires, très caillouteux. N'oublions pas en outre, que le sous-sol de Blagny est riche en fossiles marins, il n'est d'ailleurs pas sans rappeler certains terroirs chablisiens...

Antoine Jobard exploite une petite parcelle située tout en haut du finage, sur le climat de la Pièce sous le Bois. De très vieilles vignes, plantées en 1940, y côtoient des pieds plus jeunes d'une dizaine d'années, les premières apportant concentration et intensité minérale, les secondes, vivacité et éclat du fruit.

Il se dégage aujourd'hui de ce Meursault-Blagny une magnifique sensation de raffinement. Fleurs blanches délicates, eucalyptus, pierre à fusil, zeste de citron vert, pomme Granny, pêche blanche, un soupçon de kiwi : tout ici est suggéré plutôt qu'affirmé. En bouche, on est immédiatement séduit par la pureté et la fraîcheur du vin, qui coule sur le palais comme une eau de roche, tout en déposant délicatement sur vos papilles son empreinte minérale et saline, particulièrement sapide.

La précision en bouche est remarquable : tension, droiture impeccable, longue finale toujours portée par l'énergie du sol, tout ici semble s'articuler avec un naturel confondant. Voici de toute évidence un fort beau représentant de ce premier cru trop souvent méconnu et pourtant époustouflant de grâce et d'intensité.

Attention, rareté : quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Fin et gracieux : Fleurs blanches délicates, eucalyptus, pierre à fusil, zeste de citron vert, pomme Granny, pêche blanche, un soupçon de kiwi

Bouche : Sensation de pureté et de fraîcheur, eau de roche et agrumes. Belle persistance, finale montante, pleine de l'énergie du sol, saline et très sapide.

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme (turbot, sole, bar, saint-pierre) juste rôtis ou grillés. Volaille de Bresse en vessie. Beaufort, chèvre affiné.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2020 et 2030

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