

Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Genevrières - 2016



Antoine nous a fait l'immense plaisir cette année de nous réserver, pour la première fois, quelques bouteilles d'un des fleurons du Domaine, le majestueux Genevrières. Un vin qui s'inscrit année après année comme l'un des plus brillants et intenses représentants de ce célèbre premier cru de Meursault.

Les Genevrières, c'est un peu le royaume de la pierre : sol mince et très caillouteux en surface et calcaire omniprésent en sous-sol, règne minéral qui contribue largement à l'identité du vin. Antoine cultive ici une parcelle d'un demi-hectare, plantée dans les années 1970.

Si l'on retrouve aujourd'hui dans ce Genevrières cette dimension florale et minérale caractéristique, cette sophistication aérienne et poétique, ce millésime 2016 se montre d'emblée plus expressif que certains millésimes précédents, où le vin a tendance à se montrer plus réservé dans sa jeunesse. Les rendements très réduits en 2016 et la bonne maturité atteinte par le fruit grâce à un bel ensoleillement de fin d'été y sont certainement pour beaucoup.

Effectivement, dès le premier nez, c'est bien le fruit mûr et frais qui semble jaillir du verre, avec de franches évocations de poire, de mirabelle, d'orange et peut-être même une pointe d'ananas. Mais la dimension florale et végétale n'est jamais loin, se déployant progressivement sur des nuances de chèvrefeuille, de lilas blanc, de tiaré et de menthe fraîche. La minéralité s'exprime aujourd'hui plus en bouche qu'au nez, dans un registre délicatement épicé (poivre blanc) et amer (peau de mandarine). Ce Genevrières confirme en bouche sa finesse et sa verticalité, il semble porté par l'énergie du sol, et vous emmène très loin et très haut.

Un must qui gagnera encore en densité dans les 5 prochaines années, à associer à des plats aux saveurs délicates : turbot, langoustines ou ris de veau, par exemple.

Attention, rareté : quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Genevrières - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sophistiqué et aérien :
chèvrefeuille, lilas blanc, tiaré, menthe
fraîche, poivre blanc. Très beau fruit :
poire, mirabelle, orange, une touche
d'ananas.

Bouche : Finesse et minéralité en bouche,
des épices délicates, de très beaux amers
qui énergisent et élèvent (peau de
mandarine). A la fois suave et très
percutant. Belle persistance.

Accords mets-vins : Langoustines ou
poissons à chair ferme (turbot, sole, bar,
saint-pierre) juste rôtis ou grillés. Volaille
de Bresse en vessie. Plus tard, les sauces
seront les bienvenues.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2032

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