Domaine Antoine Jobard - Bourgogne Blanc - 2017

Premier vin dégusté dans ce nouveau millésime et premier « choc » ! On a franchement du mal à croire que l'on goûte un « Bourgogne » tant celui-ci porte en lui tous les marqueurs d'un Meursault signé Antoine Jobard : incisif et concentré, charnu et frais, porté tout au long de la dégustation par une trame épicée de tout premier ordre et un toucher de bouche d'une incroyable finesse de grain. Ce vin nous a clairement bluffés !

Ce Bourgogne est bien la preuve que, chez Antoine Jobard, il n'y a pas de petit ou de grand vin, il y a partout la même volonté d'élaborer un blanc profond et équilibré, capable de livrer son message au fil des années. Comme les premiers crus de Meursault, ce « simple » Bourgogne bénéficie des mêmes pratiques culturales et de la même précision de vinification.

Les vignes d'une bonne vingtaine d'années sont issues de 4 belles parcelles, dont la plupart jouxtent des climats classés en Meursault Villages, comme Sous la Velle, En l'Ormeau et La Monatine. Ce Bourgogne exemplaire bénéficie du même long élevage en fûts que les autres cuvées du Domaine, avec très peu de bois neuf.

D'emblée, le vin séduit par la sensation d'harmonie qui se dégage du premier nez, entre fraîcheur, minéralité délicatement fumée et éclat généreux du fruit. Zeste de citron, mandarine, poire, pâte d'amande, quelques fleurs blanches délicates, chèvrefeuille en tête, une touche de pierre frottée : le bouquet se montre particulièrement séduisant et expressif.

Superbe texture en bouche : ce Bourgogne est charnu en entame, enveloppant, mais, très vite, une tension énergique se fait sentir. Elle met le vin en mouvement et stimule les papilles. Aux accents de fruits blancs délicatement beurrés se superposent des saveurs toniques d'agrumes légèrement salés. La finale n'est pas en reste, salivante, droite et surtout, d'une longueur impressionnante à ce niveau !

Absolument irrésistible aujourd'hui, aussi bien que dans 5 ou 6 ans, pour accompagner une sole meunière, des tagliatelles au saumon ou, tout simplement, un morceau de brillat-savarin ! LE Bourgogne indispensable du millésime.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Antoine Jobard - Bourgogne Blanc - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Séduisant et complexe : zeste de citron, mandarine, poire, pâte d'amande, quelques fleurs blanches délicates, chèvrefeuille en tête, une touche de pierre frottée, une autre mentholée.

Bouche : Charnue en entame, enveloppante, mais, très vite, une tension énergique se fait sentir : elle met le vin en mouvement. Fruits blancs délicatement beurrés et saveurs toniques d'agrumes légèrement salés. Grosse longueur.

Accords mets-vins : En apéritif avec des gougères ou de la charcuterie blanche. Plus tard, bar grillé, sole meunière, tagliatelles au saumon. Brillat-savarin.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques