

Domaine Antoine Jobard - Meursault Les Tillets - 2017



Les Jobard sont certainement, avec Jean-Marc Roulot, les meilleurs ambassadeurs de ce climat de Meursault, longtemps méconnu (car souvent assemblé) et qui fait aujourd'hui les délices des amateurs de grands blancs bourguignons, aériens, verticaux et intensément minéraux.

En effet, la position des Tillets, tout en haut de coteau, surplombant les premiers crus Poruzots et Goutte d'Or, dans des zones plus fraîches et tardives, confère au vin une rare finesse. Mais le terroir argilo-calcaire, plutôt profond et riche en argiles, apporte la structure et la densité nécessaire. Pour peu que le millésime, avec un été bien ensoleillé comme ce fut le cas en 2017, ait permis de parfaire la maturité du raisin, on se rend alors à l'évidence : isoler Les Tillets dans une cuvée parcellaire, comme le font depuis longtemps François et désormais Antoine Jobard, prend tout son sens.

La finesse et l'équilibre de ce vin sont tout bonnement remarquables, ce splendide millésime 2017 constituant, à nos yeux, un modèle de ce que Les Tillets peuvent donner de plus équilibré et abouti !

Dès le premier nez, c'est une fine minéralité qui plane au-dessus du verre sur des notes crayeuses et délicatement fumées. Une touche de zeste de citron souligne cette agréable sensation de fraîcheur qui semble parcourir le vin. La qualité et la pureté du fruit sont exceptionnelles : en fermant les yeux, on s'imagine facilement croquer dans la poire et la pêche que l'on viendrait juste de cueillir ! Tandis que de fines notes d'amande et de beurre frais apportent une touche gourmande et annoncent un vin, certes fin et magnifiquement tendu en bouche, mais texturé et profond. Ici, concentration et tension s'unissent pour le meilleur !

La finale, étirée, scintillante et éminemment désaltérante, sur des saveurs légèrement citronnées et même iodées, nous porte très loin. Quelle précision ! Quelle tenue ! Antoine signe ici l'un de ses plus beaux Meursault Les Tillets, qui brillera sur des Saint-Jacques juste snackées ou une sole grillée. Un must, à déguster sur les 10 prochaines années.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Antoine Jobard - Meursault Les Tillets - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Aérien : craie humide, une touche fumée de pierre à fusil, zeste de citron, amande, beurre frais, poire Conférence, pêche blanche, une touche de gingembre frais.

Bouche : A la fois tendue et texturée, grain fin et serré. Superbe concentration en milieu de bouche, finale étirée et très désaltérante, portée par des saveurs citronnées et légèrement iodées.

Accords mets-vins : Par sa distinction et sa fraîcheur, on l'accordera avec des crustacés ou des poissons préparés simplement : sole grillée, Saint-Jacques snackées.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques