

## Domaine Antoine Jobard - Meursault En la Barre - 2017



Voici certainement une des pépites du Domaine Antoine Jobard, un de ces Meursaults dont les amateurs avisés savent bien qu'il a tous les atouts pour rivaliser avec bien des Premiers crus : du gras et de la puissance, de la droiture et une minéralité énergique qui parfait son équilibre...

Ce climat qui jouxte le village de Meursault, peut-être moins célèbre que le Clos de la Barre popularisé dans le monde entier par le domaine des Comtes Lafon, bénéficie du même sol argileux assez mince (60 à 80 centimètres), reposant sur un socle de calcaire dur très compact. C'est ici, tout près de la maison familiale en bas de coteau, que les Jobard cultivent une belle parcelle d'1,5 hectares, plantée voici une quarantaine d'années.

En 2017, Antoine a fait le choix de vendanger cette parcelle à la maturité relativement précoce parmi les premières, dès le 31 août. Les raisins, déjà bien mûrs, ont conservé de bons équilibres sucre-acidité. N'oublions pas que pour Antoine Jobard, la maturité ne doit jamais se faire au détriment de la fraîcheur. Après un élevage en fûts, avec très peu de bois neuf, pendant environ 15 mois, le vin a ensuite repassé quelques semaines supplémentaires en cuve pour retrouver de la tension et finir de s'équilibrer.

Aujourd'hui, ce Meursault En la Barre offre un profil profond et concentré, relevé d'une minéralité épicée subtile. Passée une première note résolument grillée, sur la pierre à fusil, le pain toasté et la noisette torréfiée, il déploie un bel assortiment de fruits du verger, entre poire, pêche blanche et prune jaune, complétés d'une touche acidulée évoquant le citron bien mûr. Quelques notes gourmandes de praliné, de miel d'acacia et de beurre pommadé s'équilibrent avec une rafraîchissante touche mentholée.

L'entame de bouche, onctueuse, ample et charnue nous dit clairement ses origines et la richesse naturelle du millésime. Mais ici, point de lourdeur : une splendide acidité scintillante, parfaitement dosée, vient resserrer le vin et titiller nos papilles. Elle annonce une finale intense, d'une droiture exemplaire, portée par une trame saline énergique et très salivante. Le vin ne cesse de se relancer en bouche, imbriquant à merveille fruits blancs, citron et épices douces.

Superbe Meursault En La Barre, à la fois plein et énergique, qui vous réglera d'ici 5 ans pour accompagner un risotto aux fruits de mer ou un bar en croûte de sel, accompagné d'un beurre citronné aux salicornes et de quelques grenailles de Noirmoutier ! A moins que vous n'optiez pour une blanquette de volaille aux giroldes...

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Antoine Jobard - Meursault En la Barre - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Premières notes grillées, sur la pierre à fusil, le pain toasté et la noisette torréfiée. Poire, pêche blanche et prune jaune, une touche acidulée de citron bien mûr. Praliné, miel d'acacia, beurre tiède. Une touche mentholée.

Bouche : Entame onctueuse, ample et charnue. Une bonne acidité scintillante resserre et dynamise le milieu de bouche. Finale intense, très longue, portée par une trame saline et citronnée.

Accords mets-vins : Risotto aux fruits de mer, un bar en croûte de sel, accompagné d'un beurre citronné aux salicornes et de quelques grenailles de Noirmoutier. Boudin blanc truffé. Blanquette de volaille aux girolles. Fromage de vache à pâte pressée.



### Conseils de service

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

Température de service : 12°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques