

Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Charmes - 2017



Ce n'est qu'en 2005 que les Jobard, père et fils, ont pu récupérer quelques ouvrées sur le célèbre 1^{er} Cru Charmes. Ils exploitent aujourd'hui deux petites parcelles pour à peine 25 ares de vignes plantées en 1963 et majoritairement situées sur les Charmes Dessous. Antoine Jobard a sorti son premier millésime en 2011, et très vite, il a installé cette cuvée dans le gotha des meilleurs Meursault-Charmes, à l'identité bien affirmée : un vin à la fois riche, concentré mais toujours dynamique et intensément minéral.

La qualité des équilibres du millésime 2017 et l'interprétation virtuose de l'identité profonde du terroir font de ce Meursault-Charmes une magistrale réussite ! Après une vinification la plus naturelle possible et un élevage de près de 18 mois en fûts de 4 à 5 vins, suivi d'un passage de plusieurs mois en cuve, ce Meursault-Charmes séduit immédiatement par son ampleur, sa densité en bouche et l'éclat exceptionnel de son fruit. Passée une première note fumée, évoquant le sésame grillé et signe d'une noble réduction parfaitement maîtrisée, c'est un beau cortège de fruits qui jaillit du verre, entre coing, mirabelle, pêche, ananas, citron vert et mandarine. Le fruit se pare ici d'une dimension beurrée et miellée, qui le rend plus succulent encore.

Bien sûr, en bouche, on retrouve cette impressionnante concentration et cette texture dense et enveloppante qui signent les grands Charmes. Mais ici, l'ampleur glycinée ne cède jamais à la facilité ni à la lourdeur : le vin est parcouru par une trame à la fois acidulée et saline, qui le dynamise sans cesse, le fait danser sur vos papilles et l'étire à l'infini. L'intensité est remarquable. La sensation de fraîcheur et de tonicité qui s'en dégage, sur des saveurs de zestes d'agrumes légèrement salés, est tout simplement irrésistible.

Antoine Jobard signe un très grand vin, à l'image de ce millésime 2017 décidément splendide, incontestablement taillé pour une grande garde. Quand la force d'un terroir rencontre l'éclat et l'équilibre parfait d'un millésime, alors on tutoie la perfection. C'est bien cela qu'il se passe avec ce Meursault-Charmes de haut rang, qui brillera dans quelques années sur un navarin de homard, un risotto à la truffe blanche ou des ris de veau à la crème forestière. Un charme fou !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Charmes - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fleurs blanches, sésame grillé, marbre pilé, beurre salé, praline, cire d'abeille, coing, mirabelle, pêche, ananas, citron vert et mandarine.

Bouche : Texture soyeuse et ample. Du gras en attaque puis de la tension. Jus enveloppant et dynamique, la finale s'étire sur l'intensité minérale et les zestes d'agrumes. Gros potentiel de garde.

Accords mets-vins : Homard froid ou chaud. Dans quelques années, un dos turbot rôti à la truffe, un risotto à la truffe blanche, des ris de veau à la crème et aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12° à 13°

Ouverture : Aération vivement recommandée (2 heures au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques