

## Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Genevrières - 2017



Antoine nous a fait l'immense plaisir de nous réserver quelques bouteilles du véritable fleuron du Domaine, le majestueux Genevrières. Un vin qui s'inscrit, sur ce millésime 2017 resplendissant, comme l'un des plus brillants et intenses représentants du 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, un 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 2017 affiche également une qualité de fruit absolument exceptionnelle. Ici, les évocations d'aubépine, de lilas blanc et de thé au jasmin côtoient des notes franches de pomme, de pêche blanche, de citron et de fruit de la passion. Une touche délicate de crème de noisette apporte un supplément de gourmandise, tandis que le sol imprime une dimension crayeuse et épicée, sur le poivre blanc et la poudre de gingembre.

L'intensité et la précision en bouche sont un modèle du genre : dès l'entame, à la texture satinée, on sent que ce Genevrières va nous transporter dans un univers complexe, multi-dimensionnel. La puissance est ici parfaitement contenue, elle se concentre autour d'un noyau serré et éminemment minéral. La parfaite tension du milieu de bouche ne cesse de relancer le vin, l'amenant toujours plus haut, toujours plus loin. La finale, d'une longueur superlative, associe à merveille la chair du fruit, la salinité du sol et une touche acidulée de citron mûr. Quel élan !

Un must absolu, qui nous élève à des hauteurs stratosphériques, et nous fait déjà saliver à l'idée de le déguster d'ici 5 ou 10 ans avec des noix de Saint-Jacques aux truffes, des médaillons de homard au beurre d'agrumes ou une sole pochée dans un bouillon aux épices douces et aux champignons sauvages.

Incontournable pour tous les amateurs de « grands blancs éternels ».

Attention, rareté : quantité limitée à 1 bouteille par client

## Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Genevrières - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sophistiqué et aérien : aubépine, lilas blanc, thé au jasmin, menthe fraîche, poivre blanc, gingembre. Très beau fruit : pomme, pêche blanche, citron, fruit de la passion.

Bouche : Texture satinée, finesse et minéralité en bouche, des épices délicates, de très beaux amers qui énergisent et élèvent (peau de mandarine). Intensité remarquable. 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 2022 et 2032 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures au moins)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques