Domaine Antoine Jobard - Meursault En la Barre - 2018

Voici une des pépites du Domaine Antoine Jobard, un de ces Meursaults profonds et intemporels 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 intense et énergique qui parfait son équilibre.

Ce climat qui jouxte l'arrière de la maison familiale est peut-être moins célèbre que le Clos de la Barre popularisé dans le monde entier par le domaine des Comtes Lafon. Il bénéficie pourtant du même substrat argileux assez mince (60 à 80 centimètres), reposant sur un socle de calcaire dur très compact. Les Jobard ont la chance d'y cultiver une belle parcelle d'1,5 hectares, plantée voici plus de 40 ans.

Tout comme l'année précédente, Antoine a fait le choix en 2018 de vendanger cette parcelle à la maturité relativement précoce parmi les premières, en commençant dès le 31 août. Les raisins, déjà bien mûrs mais très juteux, ont conservé de parfaits 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 peu de bois neuf, pendant environ 15 mois, le vin a ensuite repassé quelques semaines supplémentaires en cuve pour regagner en tension et finir de s'homogénéiser.

Aujourd'hui, ce Meursault En la Barre offre un profil profond et concentré, relevé d'une subtile minéralité épicée. Passée une première note évoquant la noisette grillée et le pain toasté, c'est bien l'éclat généreux du fruit qui s'impose sur la poire et la pêche blanche, juteuses et expressives, suivies d'un cortège de fruits secs. Fleur d'acacia, fleurs roses, coriandre fraîche et écorces d'agrumes soulignent la qualité des équilibres du vin : la sensation de fraîcheur se complète parfaitement avec la gourmandise de quelques touches de pâtisseries orientales, entre loukoums et cornes de gazelle….

L'entame de bouche, charnue et extrêmement savoureuse, nous dit clairement les origines du vin et la formidable concentration naturelle du millésime. Mais ici, point de lourdeur : les saveurs délicieuses de compote de pomme, de poires Passe Crassane ou Williams juste pochées, sont parfaitement relevées par une splendide acidité scintillante et une trame saline particulièrement salivante. La finale, à la fois cristalline et d'une merveilleuse intensité, vous emmène déjà très loin.

Mais nul doute que ce superbe Meursault En La Barre est parfaitement armé pour traverser la décennie avec panache. Un must à associer à 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 girolles…

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Antoine Jobard - Meursault En la Barre - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Profond, épicé : noisette grillée et pain toasté, poire et pêche blanche, beaucoup de fruits secs. Fleur d'acacia, fleurs roses, coriandre fraîche et écorces d'agrumes, quelques touches de pâtisseries orientales (loukoums et cornes de gazelle)

Bouche : Charnue et savoureuse, concentrée. Les saveurs de compote de pomme, de poires Passe Crassane ou Williams juste pochées sont relevées par une acidité scintillante et une trame saline salivante. Longue finale

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 2030

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques