

Domaine Antoine Jobard - Meursault Les Tillets - 2018



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 finesse et verticalité. Mais le terroir argilo-calcaire, plutôt profond et riche en argiles, apporte de la structure et de la densité. Pour peu que le millésime, avec un été très ensoleillé comme ce fut le cas en 2018, 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 millésime 2018 particulièrement étincelant constitue, 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 discrètes de craie et de pierre à fusil. Il se dégage du bouquet une splendide sensation de fraîcheur et de pureté : on pense à un verger au printemps traversé par une source cristalline, on pense à des fleurs d'eau, des œillets et des primevères, on pense au cerfeuil, aux petits pois juste cueillis et à des noisettes encore vertes. Plus il s'aère, plus le vin devient expressif et gagne en densité, évoquant désormais les fruits secs et le panais. Sa capacité à se déployer par pallier successif est remarquable et augure que nous sommes bien en présence d'un grand vin, à la structure complexe.

La bouche, gourmande, juteuse et élastique voit se côtoyer pommes et poires compostées avec la fraîcheur tonique du citron vert. La trame minérale, avec ses fins amers caillouteux et sa dimension épicée, est bien présente : elle dynamise sans cesse le vin et souligne son raffinement. Ici, concentration et tension s'unissent pour le meilleur !

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

Domaine Antoine Jobard - Meursault Les Tillets - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Aérien et étagé : craie et pierre à fusil, une sensation de fraîcheur et de pureté entre un verger au printemps et une source cristalline, fleurs d'eau, œillets et primevères, cerfeuil, noisettes vertes. Fruits secs et panais.

Bouche : Gourmande, juteuse et élastique voit se côtoyer pommes et poires compotées avec la fraîcheur tonique du citron vert. La trame minérale, avec ses fins amers caillouteux et sa dimension épicée, est bien présente.

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 2030

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques