Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Blagny - 2018



Les amateurs avisés le savent bien : ce 1er Cru d'altitude, situé sur un sol très mince et caillouteux, produit à son meilleur un des blancs les plus fins, élégants et intensément minéraux de toute la Côte d'Or. Et lorsque la saison d'été, chaude et très ensoleillée comme en 2018, a permis au raisin d'atteindre une haute maturité, alors on tient un grand vin, à la fois très intense et incroyablement subtil et nuancé. Ce 1er Cru Blagny 2018 est un modèle du genre.

Le Hameau de Blagny, qui domine les villages de Meursault et de Puligny-Montrachet, occupe une sorte de belvédère, entouré de vignes. Les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières avaient déjà repéré et mis en valeur ce terroir d'exception dès le 12ème siècle. Ici, le vignoble occupe une position d'altitude, jusqu'à près de 400 mètres, et s'immisce dans un sol de marnes recouvertes d'éboulis calcaires, très caillouteux. N'oublions pas en outre, que le sous-sol de Blagny est riche en fossiles marins, il n'est d'ailleurs pas sans rappeler certains grands terroirs chablisiens...

Antoine Jobard exploite une petite parcelle située tout en haut du finage, sur le climat de la Pièce sous le Bois. Ici, les sols sont un peu plus profonds et argileux, apportant au vin un supplément de volume et de texture. De très vieilles vignes, plantées dans les années 1940, y côtoient des pieds plus jeunes d'une douzaine d'années, les premières apportant concentration et intensité minérale, les secondes, vivacité et éclat du fruit.

Dès le premier nez, c'est l'élégance raffinée qui domine entre petites fleurs blanches, craie humide, poire juteuse, pêche blanche et un soupçon d'agrumes frais. On retrouve de loin en loin certains marqueurs du millésime, avec ces notes de pignon et d'amande complétées de quelques épices (on pense au clou de girofle et au piment d'Espelette), mais ici, tout est suggéré, rien ne s'impose. L'expression du sol calcaire se montre particulièrement lumineuse et la finale, entre poudre de roche, fruits blancs juteux et zestes d'agrumes, se révèle d'une redoutable précision et, surtout, incroyablement désaltérante. On pense immédiatement à des langoustines, une barbue mais aussi des ris de veau... et on a évidemment envie de passer à table !

Un rêve de Meursault, un Meursault-Blagny de rêve...

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Blagny - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Elégant et gracieux : petites fleurs blanches, craie humide, poire juteuse, pêche blanche et un soupçon d'agrumes frais. Notes de pignon et d'amande complétées de quelques épices (clou de girofle et piment d'Espelette)

Bouche : Tout est suggéré, rien ne s'impose. L'expression du sol calcaire est lumineuse et la finale, entre poudre de roche, fruits blancs juteux et zestes d'agrumes, se révèle d'une redoutable précision et, surtout, incroyablement désaltérante.

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme (turbot, sole, barbue, saint-pierre) juste rôtis ou grillés. Langoustines snackées. Ris de veau croustillants.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques