

## Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Poruzots - 2018



Si ce Premier Cru connaît depuis quelques années un regain de notoriété, en particulier grâce au travail qu'y réalisent depuis la fin des années 2000 les emblématiques Dominique Lafon et Jean-Marc Roulot, il est depuis bien longtemps dans l'ADN d'une poignée de grands vigneron, qui savent en tirer le meilleur, comme François Mikulski et, bien sûr, les Jobard, père et fils.

Situé entre Les Genevrières et Goutte D'Or, le premier cru Poruzots occupe une belle position de milieu de coteau, sur le plus parfait sol argilo-calcaire, très mince (pas plus de 30 cm), caillouteux et bien drainant. Il bénéficie en outre d'une idéale exposition à l'Est. Ici, dans la partie la plus proche des Genevrières, Antoine Jobard cultive des vignes enracinées en profondeur, âgées entre 30 et 50 ans, sur 3 petites parcelles étagées sur toute la hauteur du coteau.

Après un long élevage de près de 20 mois, essentiellement en fûts avant un court passage dans des cuves inox, pendant lequel le vin se retend et finit de s'harmoniser, on retrouve aujourd'hui dans ce beau millésime 2018, toute la distinction de ce grand terroir dont Antoine parvient à capter l'essence, entre fraîcheur florale, minéralité crayeuse et fruits épicés.

Passée une noble réduction aux accents délicatement grillés, le nez s'ouvre sur des notes rafraîchissantes de tilleul, de cerfeuil, de citron yuzu et de craie. Viennent ensuite les fruits secs, autour du trio pignon-noisette-amande décidément typique du millésime. La sensualité s'installe, avec ses notes d'épices douces (de cannelle surtout), et ses évocations de pâte à chou et de crème anglaise.

C'est en bouche que l'éclat généreux et la volupté du fruit, mûr et particulièrement savoureux, vous emportent : on se régale des saveurs franches de pêche blanche, de pomme au four et de poire. Une dimension empyreumatique, en provenance directe des sols calcaires, ne cesse de stimuler les papilles. On retrouve cet équilibre impérial et tellement typique du Poruzots, entre une matière dense, riche en extraits secs, et une superbe tension, porteuse d'une énergie revigorante. La finale percutante, aux saveurs à la fois salines et citronnées, n'en finit pas de s'étirer, vous portant très loin et très haut.

Un Poruzots intense et majestueux, à attendre au moins 5 ans avant de pouvoir en profiter dans toute sa complexité. Magistral.

## Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Poruzots - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Frais et intense : tilleul, cerfeuil, citron yuzu et craie. Fruits secs, autour du trio pignon-noisette-amande typique du millésime. La sensualité s'installe, avec ses notes d'épices douces, de cannelle, de pâte à chou et de crème anglaise.

Bouche : Equilibre magistral entre une matière profonde, riche de saveurs de pêche, pomme au four et poire, et une superbe tension, fraîche et pierreuse.

Finale très longue saline, empyreumatique et citronnée.

Accords mets-vins : Turbot rôti aux champignons sauvages, filet de Saint-Pierre aux épices, bar en croûte de sel et beurre blanc. Volaille en vessie. Ris de veau. Langres.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques