

Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Charmes - 2018



Ce n'est qu'en 2005 que les Jobard, père et fils, ont pu récupérer quelques ouvrées sur le célèbre 1er Cru Charmes. Ils exploitent aujourd'hui deux petites parcelles pour à peine 25 ares au total. Les vieilles vignes, plantées en 1963, sont pour deux tiers situées sur les Charmes-Dessus, à proximité directe des Perrières, et un tiers sur les Charmes-Dessous.

Antoine Jobard a sorti son premier millésime en 2011, et très vite, il a installé cette cuvée dans le gotha des meilleurs Meursault-Charmes, à l'identité bien affirmée : un vin à la fois concentré, au volume de fruit considérable surtout sur des millésimes solaires, mais toujours follement dynamique et intensément minéral.

La qualité des équilibres du millésime 2018, avec cette générosité du fruit couplée à une sensation de fraîcheur étonnante, et l'interprétation virtuose de l'identité profonde du terroir font de ce Meursault-Charmes une des plus belles réussites du millésime ! Après une vinification la plus naturelle possible et un élevage de 18 mois en fûts de 4 à 5 vins, suivi d'un passage de plusieurs mois en cuve, ce Meursault-Charmes séduit immédiatement par son ampleur, sa sensualité beurrée et l'éclat exceptionnel de son fruit.

Dès le premier nez, on est charmé par des notes franches de crème de fruits blancs, de liqueur de poire, de fleurs blanches capiteuses, de miel d'acacia et de violette. Le bouquet déploie ensuite des épices rares : on pense alors à quelques mystérieux philtres d'amour, entre benjoin, musc, résine et encens... Une touche mentholée, une autre évoquant les zestes d'agrumes apportent juste ce qu'il faut de fraîcheur et de tonicité.

Bien sûr, en bouche, on retrouve cette impressionnante concentration et cette texture dense et enveloppante qui signent les grands Charmes. Mais ici, l'ampleur considérable du fruit est parfaitement définie et gainée par une arête minérale et caillouteuse d'une redoutable précision. On perçoit tout le talent de vinificateur d'Antoine qui a su, sans aucun effet de manche, parfaitement canaliser la puissance naturelle du vin. L'intensité, la précision et la longueur de la finale, entre fruits blancs jaillissants et salinité salivante, sont tout simplement exceptionnelles !

Quand la force d'un terroir rencontre l'éclat et l'équilibre parfait d'un millésime, alors on tutoie la perfection. C'est bien cela qu'il se passe avec ce Meursault-Charmes de haut rang, qui brillera dans quelques années sur un navarin de homard, un risotto à la truffe blanche ou des ris de veau à la crème forestière. Une réussite marquante !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Charmes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Reflets dorés, brillante

Nez : Sensuel, envoûtant : crème de fruits blancs, liqueur de poire, fleurs blanches capiteuses, miel d'acacia et violette. Benjoin, musc, résine et encens... Une touche mentholée, zestes d'agrumes.

Bouche : L'ampleur considérable du fruit est parfaitement définie et gainée par une arête minérale et caillouteuse d'une redoutable précision. Finale intense, mêlant fruits blancs et accents salins.

Accords mets-vins : Un navarin de homard, un risotto à la truffe blanche ou des ris de veau à la crème forestière.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération vivement
recommandée (2 heures au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques