

Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Genevrières - 2018



Antoine nous fait l'immense plaisir de nous réserver quelques bouteilles de ce fleuron du Domaine, le majestueux, intense et subtil Genevrières. Un vin qui s'inscrit, cette année encore, comme l'un des plus brillants et complexes représentants du célèbre premier cru de Meursault.

Les Genevrières, c'est un peu le royaume de la pierre : sol mince et très caillouteux en surface et calcaire omniprésent en sous-sol, un règne minéral qui contribue largement à l'identité du vin, à la fois raffiné et vertical. Antoine cultive ici une parcelle de près d'un demi-hectare, plantée dans les années 1970. Pour celles et ceux qui ont eu l'occasion de parcourir les coteaux des premiers crus de Meursault, la parcelle des Jobard se situe au début des Genevrières Dessous, autour de la cabotte en pierre : ici, les sols sont particulièrement caillouteux et donnent au vin cet équilibre somptueux entre concentration et tension.

Si l'on retrouve aujourd'hui dans ce Genevrières cette dimension florale et minérale caractéristique, cette sophistication aérienne et poétique, ce millésime 2018 offre un volume et une qualité de fruit exceptionnels. Les notes de tilleul, de pollen, d'infusion, de fougère, de menthe fraîche, de craie et de coquillage s'entremêlent à de gourmands arômes de pêche blanche, de gelée de pommes, de fruit de la passion et même de jus d'ananas. En arrière-plan, on sent poindre au fil de l'aération une dimension épicée, là encore très subtile, sur le thé noir et le poivre Timut. Quelle élégance !

Bien sûr, on retrouve également les attributs du millésime, avec ses notes de fruits secs et de miel des Causses, mais aussi, en bouche, de franches saveurs de gelée de fruits blancs, particulièrement savoureuses et sensuelles. Tout ici semble parfaitement proportionné, la texture est présente mais jamais imposante, la minéralité saline est ciselée, la persistance est phénoménale, portée par un regain de tonicité évoquant les agrumes frais. L'élan de ce Genevrières est remarquable, sa précision d'exécution aussi.

Un must absolu, qui nous élève à des hauteurs stratosphériques, et nous fait déjà saliver à l'idée de le déguster d'ici 5 ou 10 ans avec des noix de Saint-Jacques aux truffes, des médaillons de homard au beurre d'agrumes ou une sole pochée dans un bouillon aux épices douces et aux champignons sauvages.

Incontournable pour tous les amateurs de « grands blancs éternels » comme la Revue du Vin de France aime à qualifier les vins d'Antoine Jobard...

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Genevrières - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sophistiqué et aérien : tilleul, pollen, infusion, fougère, menthe fraîche, craie, coquillage. Pêche blanche, gelée de pommes, fruit de la passion, jus d'ananas.

Notes subtiles de thé noir et de poivre Timut. Fruits secs, miel.

Bouche : Texture satinée, finesse et minéralité en bouche, des épices délicates, de la gelée de fruits blancs, de très beaux amers toniques (citron confit au sel). Intensité remarquable. Belle persistance.

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques aux truffes, des médaillons de homard au beurre d'agrumes ou une sole pochée dans un bouillon aux épices douces et aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

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