

Domaine Antoine Jobard - Bourgogne Blanc - 2014



Chez Antoine Jobard, il n'y a pas de petit ou de grand vin, il y a partout la même volonté d'élaborer un vin équilibré capable de livrer son message au fil des années. Comme les premiers crus de Meursault, ce « simple » Bourgogne bénéficie des mêmes pratiques culturelles et de la même qualité de vinification. Le résultat est impressionnant d'équilibre et de maîtrise : voici un des tout meilleurs représentants de l'appellation Bourgogne, et peut-être même le meilleur !

Les vignes d'une vingtaine d'années, sont issues de 4 belles parcelles, dont la plupart jouxtent des parcelles classées en Meursault Villages, comme Sous la Velle, En l'Ormeau et La Monatine. Ce Bourgogne exemplaire bénéficie du même long élevage en fûts que les autres cuvées du Domaine : il y passe pas moins de 20 mois, le 2014 n'ayant été mis en bouteille qu'au printemps dernier.

Ce qui surprend peut-être le plus, c'est le gras et la longueur en bouche étonnante de ce Bourgogne, qui n'a rien à envier à certains meursaults. La qualité du fruit, évoquant la poire, le coing et la marmelade d'orange, et la fraîcheur sont parfaitement au rendez-vous. Le vin se déploie avec énergie et puissance, développant des arômes gourmands de noisette fraîche, de citron mûr et de pierre à fusil.

Nul doute que cette trame minérale et droite que l'on perçoit déjà va continuer à soutenir le vin pendant plusieurs années. Car, oui, il est des bourgognes que l'on peut conserver en cave 5 ou 7 ans : celui-ci en fait indéniablement partie. Il sera alors parfait pour accompagner une sole meunière, des tagliatelles au saumon ou, tout simplement, un morceau de brillat-savarin !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Antoine Jobard - Bourgogne Blanc - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Chèvrefeuille, beurre salé, noisette fraîche. Poire, coing, marmelade d'orange. pierre à fusil. Notes épicées (thé vert, eucalyptus, badiane).

Bouche : Très expressif, à la fois onctueux en attaque, et tendu et frais ensuite. Très belle allonge sur le fruit. Finale légèrement saline.

Accords mets-vins : En apéritif avec des gougères ou de la charcuterie. Plus tard, bar grillé, sole meunière, tagliatelles au saumon. Brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022.

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée