

## Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Poruzots - 2014



Si ce Premier Cru connaît depuis quelques années un regain de notoriété, en particulier grâce au travail qu'y réalisent depuis 2010 les emblématiques Dominique Lafon et Jean-Marc Roulot, il est depuis bien longtemps dans l'ADN des 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, caillouteux et bien drainant, et bénéficie d'une idéale exposition à l'Est. Ici, Antoine Jobard cultive une vigne, âgée d'une bonne trentaine d'années, sur moins d'un hectare, à proximité des Genevrières.

On retrouve dans ce millésime 2014 cet équilibre subtil caractéristique des grands Poruzots, entre finesse et tension d'un côté, et puissance, densité de l'autre, évoquant à la fois l'esprit d'un Perrières et celui d'un Corton-Charlemagne. Le millésime apporte en outre une touche de sensualité supplémentaire, et rend ce Poruzots déjà bien expressif.

Fleurs blanches, pomme, zeste d'orange, bonbon anglais, pamplemousse, fruit de la passion : le fruit et la fraîcheur dominant le premier nez, s'accompagnant de délicates notes lactées et quelques arômes plus épicés, entre menthe fraîche et badiane.

Bien qu'encore un peu réservé, le vin laisse apparaître en bouche un beau volume et une évidente puissance. Il s'étire ensuite longuement sur une finale montante, tendue, aux accents crayeux. Ce Premier Cru est évidemment un grand vin de garde, qui ne va cesser de s'épanouir au cours des 10 prochaines années. Alors un conseil : oubliez-en quelques bouteilles en cave...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Poruzots - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Fin et complexe : acacia, aubépine, zeste d'orange, pomme, pamplemousse, fruit de la passion, amande, beurre frais, badiane, pierre à fusil.

Bouche : Bel équilibre entre puissance et tension. Beaucoup de fraîcheur portée par les agrumes. Belle persistance, finale montante sur la craie et la pierre à fusil.

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme (turbot, sole, bar, saint-pierre) juste rôtis ou accompagnés d'un beurre blanc. Volaille en vessie. Ris de veau. Langres.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2018 et 2025, voire plus.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération vivement recommandée (1 heure au moins)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée