

Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Charmes - 2014



Ce n'est qu'en 2005 que les Jobard, père et fils, ont pu récupérer quelques ouvrées sur le célèbre 1^{er} Cru Charmes. Ils exploitent aujourd'hui à peine un quart d'hectares de vignes assez jeunes, sur différentes parcelles, majoritairement situées 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.

Après une vinification la plus naturelle possible et un élevage de 21 mois en fûts de 4 à 5 vins, ce Meursault-Charmes séduit surtout par sa délicatesse. Si l'on retrouve bien sûr le côté ample et légèrement glyciné propre à ce premier cru, il fait preuve ici d'une grande finesse.

Passées de très agréables notes beurrées et l'évocation d'un très joli fruit, entre poire, mirabelle, citron mûr et fruits exotiques, c'est bien la tension et la minéralité qui dominent en bouche. La texture soyeuse caresse le palais avec beaucoup de classe, tandis que la superbe trame minérale donne au vin une belle intensité.

Nous sommes finalement assez loin d'un Charmes marqué par une certaine opulence, on se rapprocherait presque, dans cette sensation de pureté et de finesse du jus, d'un Corton-Charlemagne.

Nous ne le répèterons jamais assez, ce vin, déjà très harmonieux, est fait pour s'épanouir tranquillement en cave, au moins 5 ou 10 ans : il sortira alors de sa réserve (toute relative) et vous enchantera sur un homard en sauce, un risotto à la truffe blanche, un bar cuit en croûte de sel, ou des ris de veau aux morilles.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Charmes - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Fleurs blanches, beurre salé, praline, citron mûr, poire, mirabelle, ananas. Craie, marbre pilé.

Bouche : Texture soyeuse et délicate. Plus de tension que de gras. Jus très pur, la finale s'étire sur une intense minéralité. Gros potentiel de garde.

Accords mets-vins : Homard froid ou chaud. Dans quelques années, un dos turbot truffé, un risotto à la truffe blanche, des ris de veau aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2025/2030

Température de service : 12° à 13°

Ouverture : Aération vivement recommandée (1 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée