

Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Charmes - 2015



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 12 mois en fûts de 4 à 5 vins, suivi d'un long passage de 6 mois en cuve, ce Meursault-Charmes séduit par sa délicatesse et sa sophistication. Si l'on retrouve bien sûr le côté ample et gras propre à ce premier cru, il séduit aussi par sa vivacité en attaque, portée par une très agréable sensation acidulée et rafraîchissante.

Passées de très agréables notes toastées et de cire d'abeille, place à un superbe fruit, entre pêche, coing, mirabelle, citron mûr, mandarine et fruits exotiques. Très vite, ce sont 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 et tendue donne au vin une rare intensité.

Bien que très savoureux et très juteux en bouche, ce Charmes s'éloigne finalement assez du style glycéринé et opulent, que l'on prête souvent à ce terroir. Par sa pureté et sa finesse de texture, il se rapprocherait presque d'un Corton-Charlemagne. Voici incontestablement un grand vin !

Nous ne le répèterons jamais assez, ce Meursault-Charmes est fait pour évoluer tranquillement en cave, au moins 5 ou 10 ans : il sortira alors de sa réserve (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.

Attention, rareté : quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Antoine Jobard - Meursault 1er Cru Charmes - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Fleurs blanches, beurre salé, praline, cire d'abeille, citron mûr, pêche, coing, 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 rôti à la truffe, un risotto à la truffe blanche, des ris de veau aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2030

Température de service : 12° à 13°

Ouverture : Aération vivement recommandée (1 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques