

Domaine Antoine Jobard - Meursault Les Tillets - 2015



Les Jobard sont certainement, avec Jean-Marc Roulot, les meilleurs ambassadeurs de ce climat de Meursault, longtemps méconnu (car souvent assemblé) et qui fait aujourd'hui les délices des amateurs de grands blancs bourguignons, aériens et minéraux.

En effet, la position des Tillets, tout en haut de coteau, surplombant les premiers crus Poruzots et Goutte d'Or, dans des zones plus fraîches et tardives, confère au vin une rare finesse. Mais le terroir argilo-calcaire, plutôt profond et riche en argiles, apporte la structure et la densité nécessaires. Pour peu que le millésime, plutôt chaud et solaire comme en 2015, ait permis de parfaire la maturité du raisin, on se rend alors à l'évidence : isoler Les Tillets dans une cuvée parcellaire, comme le font depuis longtemps François et désormais Antoine Jobard, prend tout son sens. La finesse et l'équilibre de ce vin sont tout bonnement remarquables !

Dès le premier nez, on tombe sous le charme avec cette sensation de fraîcheur et de raffinement qui nous élève. Chèvrefeuille, jasmin, pierre à fusil, craie, zeste de citron, amande fraîche la délicatesse est au rendez-vous, accompagnant un fruit parfaitement mûr et bien défini, évoquant le coing, la poire conférence et la pêche blanche.

En bouche, on retrouve ce côté cristallin : tension et fraîcheur sont toujours au rendez-vous, rendant le vin particulièrement vibrant sur le palais. La finale n'en finit pas de s'étirer mêlant avec beaucoup d'élégance saveurs citronnées, fruits blancs et minéralité saline.

La capacité de garde est évidente (10 ans au moins) pour ce Meursault Les Tillets qui s'accordera à merveille avec gros crustacés ou poissons nobles cuisinés en sauce. On se laissera volontiers tenter par une sole aux cèpes ou un homard accompagné de son jus crémé...

Domaine Antoine Jobard - Meursault Les Tillets - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Aérien : chèvrefeuille, jasmin, pierre à fusil, craie, zeste de citron, amande, accompagnant un fruit parfaitement mûr et bien défini, évoquant le coing, la poire conférence et la pêche blanche

Bouche : Cristalline et vibrante, avec de la tension et de la fraîcheur. Très longue finale sur le citron, les fruits blancs et une minéralité saline fine et élégante.

Accords mets-vins : Par sa distinction et sa fraîcheur, on l'accordera avec des crustacés ou des poissons en sauce : sole aux cèpes, homard et son jus crémé, bar ou turbot au beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération indispensable aujourd'hui (1 heure au moins ou carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques