

MEURSAULT 2022

Domaine Antoine Jobard



Situation : Ce petit domaine de 6 hectares, fondé par François Jobard en 1971, et aujourd'hui dirigé par Antoine, son fils, est certainement l'un des meilleurs représentants d'une certaine idée du classicisme à Meursault. Ici, nous sommes très loin des effets de mode et de la course à la notoriété : les grands vins de François et Antoine Jobard, sont plutôt une ode aux terroirs et au temps long. Observation, précision et patience sont les maîtres-mots de ce duo de référence, aussi discret que talentueux.

Chez les Jobard, on applique rigoureusement les principes simples mais terriblement efficaces d'une culture respectueuse du sol et de la plante, guidée par le seul souci d'obtenir un chardonnay parfaitement sain et mûr. Vient ensuite le temps de la vinification, toujours impeccable de précision, et d'un long élevage d'au moins 18 mois en fûts, avec très peu voire pas de bois neuf.

Encépagement : Chardonnay 100 %.

Terroir : Sol marneux.

Température de Service : 11°C.

Potentiel de Garde : 2026-2032.

Observations : Dès le premier nez, on tombe sous le charme avec cette sensation de fraîcheur et de raffinement qui nous élève. Chèvrefeuille, pierre à fusil, coquille d'huîtres... la délicatesse est au rendez-vous, accompagnant un fruit parfaitement mûr et bien défini. En bouche, on retrouve ce côté cristallin et une subtile touche marine : 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 et minéralité saline et iodée.



Quelques accords : Gambas et girolles flambées, Sandre sauce hollandaise...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

@ : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com