

# MEURSAULT 1<sup>ER</sup> CRU BLAGNY 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 :** 2028-2035.

**Observations :** Si l'on démarre sur une touche fumée très fine, entre noisette torréfiée et pierre frottée, c'est bien le fruit, mûr et juteux, qui semble jaillir du verre, sur des notes franches de poire et de pêche blanche. Des nuances citronnées soulignent cette superbe sensation de fraîcheur évoquant un air pur de montagne ! En bouche, tout semble couler de source : la richesse souple du fruit, la finesse crayeuse, le dynamisme de la finale, et sa minéralité raffinée.

**Quelques accords :** Risotto au haddock et parmesan, Lieu grillé avec betterave, Homard rôti au beurre, girolles et sauce vin jaune...

