

# BOURGOGNE BLANC 2023

## 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 : 2025-2029.

Observations : Absence totale de bois neuf sur cette cuvée Bourgogne au nez éclatant de fruit. Une richesse et une longueur en bouche qui font honneur au finage de Meursault dont il est issu. Le bouquet impressionne par la qualité du fruit, évoquant des agrumes variés, entre yuzu, citron jaune et vert, mais aussi la poire et une touche exotique très gourmande. Des saveurs de beurre et de noisette fraîche accompagnent en bouche une texture caressante et parfaitement déliée. L'équilibre entre la crémosité du vin et cette tension acidulée, légèrement citronnée, est remarquable de précision et de netteté. Droit, doté d'une jolie finale épicee et pierreuse, voici un Bourgogne de très haute tenue, qui pourra être bu jeune avec beaucoup de plaisir.

Quelques accords : Sole de sable aux écrevisses, rouget à la crème de poivron...

