

Domaine François et Antoine Jobard – Meursault



Le domaine :

L'ancien domaine Pierre Jobard - qui avait été constitué progressivement par plusieurs générations - a été partagé en 1971 entre les deux enfants de la famille, Charles (père de Rémi Jobard) et François. François a alors créé sa propre exploitation qui est aujourd'hui ce que l'on pourrait appeler un « Classique des Classiques » parmi la ribambelle des domaines murisaltiens.

François Jobard est un personnage d'une immense discrétion, très attentif, une sorte de maître silencieux. Depuis de nombreuses années, il applique les mêmes principes immuables, simples, mais terriblement efficaces pour permettre la culture de beaux fruits sains et mûrs : peu d'engrais, pas de désherbants, labours réguliers, taille courte avec notamment une bonne moitié de son vignoble en cordon de royat (qui permet de produire des raisins plus petits), ébourgeonnage sévère, pas de vendanges en vert. Les vinifications se font sur lies avec un minimum de débouillage, pressurage pneumatique, élevage en fût (peu de bois neuf) près de 24 mois dans des caves fraîches, peu de bâtonnage.

Vins et terroirs :

- **Meursault La Barre** : Climat touchant le village, faible couche de terre recouvrant un sol calcaire dur.
- **Meursault Les Tillets** : Climat d'altitude en haut de coteau, entre Les Clous et Les Narvaux, sur un sol argilo-calcaire sensiblement plus argileux que La Barre qui est « en bas ».
- **Meursault PC Le Poruzot** : Très beau premier cru un peu méconnu situé entre les Genevrières, les Bouchères et Goutte d'Or.
- **Meursault PC Genevrières du Dessous** : Excellent premier Cru situé dans le prolongement des Charmes du Dessus.
- **Meursault PC Blagny** : Un premier cru assez rare, situé un peu en hauteur, limitrophe de Puligny, au Hameau de Blagny, coin assez pittoresque.
- **Blagny PC La Pièce sous le Bois** : Premier cru peu revendiqué placé réellement sous un bois, sur les hauteurs de Blagny. Vigne récemment arrachée et qui sera replantée en chardonnay.

Visite du 20 mai 2008 :

Bourgogne blanc 2007 : Grande finesse des arômes et de la matière, vin ample mais pas lourd, très délicat dans la texture, peut être le meilleur Bourgogne blanc que nous ayons dégusté sur fût jusqu'à aujourd'hui.

Meursault La Barre 2007 : Notes d'amande douce très classées, bouche de grande finesse, pure, qui déroule avec beaucoup d'aisance, la finale est puissante et racée, le vin terroir déjà, il trace. La vraie tension pour nous.

Meursault Les Tillets 2007 : Arômes réservés et discrets pour le moment. Le vin affirme - par rapport à La Barre - plus de gras, de douceur, mais aussi une tension plus affirmée en cœur de bouche, avec une tendreté légère. Par contre il persiste moins que le précédent en l'état.

Meursault PC Le Poruzot 2007 : Mentholé, sur les agrumes, la poire, le vin affiche un supplément de gras, la bouche est puissante et énergique, l'enveloppe est logiquement plus importante que sur les cuvées de Villages, il persiste déjà longtemps.

Meursault PC Genevrières du Dessous 2007 : Délicate note d'amande fraîche. Le vin se livre discrètement sur l'entrée en bouche avec un côté aérien très sensible, la pureté est grande, la finesse aussi, on se plaît même à deviner derrière cette façade épurée une certaine puissance, mais sans aucune brutalité, c'est immensément raffiné. Promesse de grand vin.

Meursault Les Tillets 2004 : Le vin est assez marqué par le millésime au nez comme en bouche, il s'exprime « pointu », sensiblement moins ample que la version 2006. La maturité apparaît correcte mais sans plus. Bon on est aussi dans une configuration terre froide et millésime frais. **Assez bien** en l'état.

Meursault La Barre 2003 : Nez assez discret, la bouche est assez fermée et boudeuse pour le moment, recroquevillée, texture serrée. Un peu de fleur de fleur de vigne émergera à l'aération mais il est beaucoup trop tôt pour pouvoir le juger à notre goût... Nous avons eu beaucoup de mal à « capter » ce vin.

Meursault PC Blagny 2005 : Nez mûr, avec des notes de fruits exotiques, d'ananas, de citron confit. Superbe construction en bouche ; c'est ample, gras, mûrs, riche, mais aussi harmonieux, droit, pur, soyeux et charmeur. L'ensemble se caractérise par une grande élégance, une belle allonge et une finale sur des notes d'épices douces. **Très bien +**

Meursault PC Le Poruzot 2005 : A l'aération, très belles notes de citron vert, un peu de noisette fraîche. Vin excessivement fin et tranchant, ciselé, tout en longueur, sveltesse, longiligne, finale fraîche qui lui confère beaucoup de classe. **Très beau** en l'état, sans doute grand plus tard...

Meursault PC Genevrières du Dessous 2001 : Notes caractéristique que l'on retrouve sur nombre de grands Meursault (surtout Goutte d'Or et Perrières) au vieillissement : citron, meringue, truffe blanche. Le vin entre en bouche gras, il affiche une viscosité légère, on admire l'ampleur même s'il ne se livre encore pas totalement, il étonne par son côté riche mais peu pesant, l'expression est aérienne et la texture d'une qualité admirable. Là encore la pureté laisse rêveur. **Grand vin** à potentiel élevé.

Blagny PC La Pièce sous le Bois 2005 : Arômes très fins de cerise noire et d'épices, voici un très beau vin frais et croquant, qui possède une certaine mâche, avec une finale tannique et serrée. Il sera sans doute long à se faire, malgré son côté fruité en attaque. Mieux qu'une rareté. **Bien +**

Une visite chez François Jobard est un moment troublant pour un dégustateur. Nous n'avons jamais rencontré un vigneron aussi discret mais attentif, mesuré. François Jobard parle très peu mais vous écoute attentivement goûter et parler de ses vins. Oh, nous ne croyons pas que ce soit un « examen de passage » (nous avons connu bien pire chez d'autres vignerons de la Côte !), c'est juste quelqu'un d'attentif et respectueux qui s'intéresse au dégustateur qui prend connaissance de son travail, un travail qui se veut aussi minutieux et réfléchi que possible.

Ici, la gamme des vins est sans concession : elle est conçue pour les gens patients et non superficiels. Mais surtout elle « colle » à son géniteur a-t-on envie de dire : l'on goûte des Meursault aux robes d'une clarté saisissante, aromatiquement - même en fin d'élevage et sur un millésime généreux comme 2006 - les vins ne « débordent pas », ils restent à leur place, droits, on les sent à la fois armés et retenus, d'une belle profondeur et d'une grande pureté. Les matières sont droites, ciselées, précises et cristallines.



Chaque cuvée semble être directement extraite de son terroir, comme si le vigneron prenait un maximum de précautions pour disparaître derrière son vin. C'est ça que nous appelons le Grand Style, et ici l'expression n'est vraiment pas galvaudée. Il n'est d'ailleurs pas forcément facile de goûter les vins de François Jobard jeunes, il faut être très attentif pour les goûter. Nous le précisons pour les futurs visiteurs « de la première fois », afin qu'ils ne soient pas déçus. Ce ne sont pas des vins flatteurs, un peu secrets, qu'il faut plus que jamais savoir attendre. Le Genevrières 2001 en a encore beaucoup sous le pied, enfin, on se plaît à le croire... Nous avons eu l'impression de rencontrer un personnage et des vins « rares ». Merci Monsieur Jobard.

Domaine François & Antoine Jobard

2, rue de Leignon
Tel : 03 80 21 21 26