

## Meursault 1er cru Blagny 2022

### DOMEIN

Het familiedomein werd rond 1860 in Meursault opgericht. Met Antoine Jobard staat de 5e generatie momenteel aan het roer. Sinds hij in 2007 de teugels van zijn vader François heeft overgenomen heeft hij schijnbaar kleine maar belangrijke veranderingen doorgevoerd. Er zijn natuurlijk zaken onveranderd gebleven. Zoals zijn vader gelooft Antoine dat wijn in de wijngaard gemaakt wordt. In de kelders kun je eventueel nog een beetje finetunen, maar het karakter van de wijn is reeds bepaald. Antoine's wijnen ondergaan beide vergistingen (alleen eigen gisten) op vat (20% nieuw) en rijpen vervolgens op 20 - 23 maanden op 4 tot 5 jaar oude vaten. De wijnen van Jobard hebben daardoor een enorm bewaarpotentieel. Ze zijn klassiek, complex en voorzien van een behoorlijke dosis mineraliteit. Houtinvloeden zijn daarentegen subtiel te noemen. In hun jeugd zijn ze door hun stevige mineraliteit misschien niet altijd even benaderbaar, maar geduld wordt hier in zeer hoge mate beloond. De Meursaults zijn natuurlijk de sterren van het assortiment van Jobard, maar Amerika's bekendste wijnimporteur Kermit Lynch roemt met name zijn 'gewone' Bourgogne Blanc. 'Routinely one of the best to carry that appellation' volgens Lynch. En als je weet dat superster-collega's als Coche en Raveneau Jobard altijd noemen als het over aanbevolen wijn uit de Bourgogne gaat, dan weet je genoeg. Dus inderdaad, beschikbaarheid is laag en prijzen zijn op niveau.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Licht goudgeel met groene schakering. Geraffineerde wijn. Florale impressie in de neus en mineraliteit. Wijn vult zich met een ongelooflijke concentratie aan fruit. Zeer onderscheidend met finesse, textuur en veel élan. Compleet. Wat een delicatessen zeg!

### DRUIVENRAS

Chardonnay

### GASTRONOMIE

Aanbevolen bij licht gevogelte, kalfsvlees en varkensvlees. Tarbot gepocheerd in witte wijnsaus, noix de Saint-Jacques à la crème, brochet van scampi, kazen (Beaufort, Comté).



**BEWAARTERMIJN** 2026 - 2033

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2022

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Côte de Beaune

**DOMEIN** Domaine Antoine Jobard

**ALCOHOL** 13%

**SMAAKPROFIEL** -