walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

JOBLOT, Givry blanc 1er cru MADEMOISELLE 2022

75 cl Blanc Bourgogne, Côte Chalonnaise AOC Givry 1er cru



La note by Christian Walter 92/100

Juliette JOBLOT, est aux commandes avec son oncle Vincent. Le Domaine Joblot possède une belle collection de Premiers Crus, densément plantés au Nord de l'appellation Côte-Chalonnaise à Givry, en Bourgogne. Le domaine Joblot est une valeur sûre depuis plus de vingt ans en Bourgogne. Juliette, la fille de Jean-Marc Joblot, vinifie et gère la propriété familiale depuis 2012. C'est l'une des meilleures sources de vin rouge de la Côte Chalonnaise ! Chaque vin est une promesse, chaque gorgée est une signature du domaine.

Le domaine JOBLOT est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Joblot (Givry, Côte Chalonnaise)

Profondément ancré dans une histoire familiale imprégnée de persévérance, le Domaine Joblot marie ses fondements avec une connaissance aiguë de l'œnologie. Le domaine s'étend sur 14 ha où la proximité est la clé du soin apporté aux vignes. "Nous veillons à minimiser les distances entre chaque étape de production afin de protéger le fruit et ses qualités de la vigne à la cave".

Marc Joblot, son fils, a ainsi pris les rênes du domaine après la Seconde Guerre mondiale. À la fin des années 60, animé par un élan de liberté, il s'affranchit du négoce et commercialise la totalité de la production en bouteilles. Cet agronome passionné voit dans la plante le commencement véritable et originel du vin. À la fin des années 70, Jean-Marc Joblot a apporté toute sa fougue et sa science du vin, rejoint quelques années plus tard par son frère, Vincent. Chacun dans leur domaine, au chai et à la vigne, ils ont créé par leur rigueur ce qui fait aujourd'hui la notoriété du domaine : des vins d'une grande pureté. Désormais Juliette, la fille de Jean-Marc, forte de ses racines, de sa culture œnologique et de ses voyages, continue d'en écrire l'histoire à travers une progressive passation de pouvoir. Depuis 2012, grâce à des millésimes qui signent sa fidélité à la qualité du domaine, elle impose son style.

La rencontre des éléments vient en dévoiler toute la subtilité, avec un minimum d'intervention pour ne rien altérer. Transformation naturelle et patiente, la vinification demande un œil attentif mais une main légère. Pour atteindre notre objectif, nous travaillons en cuves fermées afin de générer une frustration

d’oxygène, laquelle va inscrire les arômes et l’essence même du fruit dans la chair du vin. Récolter les plus beaux raisins commence au pied de la vigne. Le soin que nous leur apportons a pour but unique et ultime de créer des vins sur le fruit, la seule voie qui vaille vers la rondeur et la fraîcheur. Que le soleil vienne le fleurer, que les vendanges viennent le cueillir à ce moment propice et éphémère. Les raisins sont alors gorgés, concentrés. Les fûts, choisis à leur origine, leurs effluves, pour leurs qualités exceptionnelles, viennent marier le bois et le vin pour magnifier celui-ci, sans jamais venir le ternir ou le masquer. Chaque vin est une promesse, chaque gorgée est une signature du domaine.

2019, voilà une année qui, au fil des mois, s’est révélée exceptionnelle. Ce millésime, dont la qualité surpasse les plus grandes espérances, est le témoin d’un été chaud, propice à l’épanouissement. Fraîcheur et gourmandise signent là leur plus belle partition. Les vins blancs, vive et brillante, la robe déploie ses reflets légèrement dorés. Un nez charmeur amorce l’arrivée des arômes complexes de fruit jaune, d’agrumes, de fleurs blanches. L’ensemble s’invite par la suite dans une bouche dense, croquante, à la fois effilée et pure. Les vins rouges, la robe pourpre, profonde, précède un nez expressif de fruits noirs sauvages révélant des notes de rose et de violette. La bouche ample, pleine de sève, dévoile des tanins déjà velours. Les vins offrent une puissance aromatique et une structure garantes d’un plaisir à travers les années.

Le vin

J'ai goûté des barriques des deux composants - Servoisine et En Veau - qui seront assemblés pour créer le Givry 1er Cru Mademoiselle 2020 de Joblot. Offrant des arômes d'agrumes et de fruits du verger, il s'agit manifestement d'un vin mi-corsé à corsé, charnu et précis en devenir ; mais étant donné le stade précoce auquel je l'ai dégusté, je m'abstiendrai d'en dire plus. (Guide Parker, millésime 2020, noté 90-92/100)

I tasted barrels from the two components—Servoisine and En Veau—that will be blended to create Joblot's 2020 Givry 1er Cru Mademoiselle. Offering up aromas of citrus and orchard fruit, this evidently is a medium to full-bodied, fleshy and precise wine in the making; but given the early stage at which I tasted it, I'll refrain from saying much more. (Guide Parker, millésime 2020, noté 90-92/100)

Assemblage des vieilles vignes En Veau et Servoisine. Grande pureté, note aubépine, boisé fin et un ensemble stylé et frais. (RVF, millésime 2016, noté 91/100)

La presse spécialisée en parle

C'est avec beaucoup d'anticipation et d'intelligence que Jean-MARC Joblot a transmis les clefs du domaine à sa fille Juliette, qui en est maintenant aux commandes définitives avec son oncle Vincent. Les 14 hectares sont toujours menés avec une attention de tous les instants, les vignes sont jardinées et le vin n'est pas ici le fruit du hasard. Nous voyons progressivement les vins du domaine s'ennoblir d'une touche de féminité naturelle et cela est sns doute lié au talent de Juliette. Les vins sont très demandés et les réservations faites en avance sur allocations, cependant de nouveaux clients puvent prendre rendez-vou entre octobre et décembre. Le domaine ne soummet pas ses viins à nos dégustaions à l'aveugle, préférant qu'ils soient gôutés dans leur environnement. (Bettane & Desseauve, producteurs de très haute qualité ceux qui sont les gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Le Domaine Joblot possède une belle collection de Premiers Crus, densément plantés au Nord de l’appellation Côte-Chalonnaise à Givry, en Bourgogne. Charles Joblot, père de Jean-Marc et Vincent est d’ailleurs à l’origine de l'AOC Givry, qui par le passé pouvait s’enorgueillir d’être le cru préféré d’Henri IV. Le domaine Joblot est principalement planté de Pinot Noir pour les vins rouges et de Chardonnay pour les vins Blancs. Le raisin est vinifié avec le moins d'intervention possible, ce qui donne des crus d’une rare fraicheur. Depuis 2010, Juliette Joblot, la fille de Jean-Marc, a pris les rênes du domaine.

Le domaine Joblot est une valeur sûre depuis plus de vingt ans en Bourgogne. Juliette, la fille de Jean-Marc Joblot, vinifie et gère la propriété familiale depuis 2012. Le domaine maîtrise ses rouges mieux

que ses blancs. Les pinots rassemblent pureté de fruit, profondeur et fraîcheur. Élevés selon un modèle identique, avec 50 % de fûts neufs, ils sont à même de les intégrer. Nous conseillons cependant aux amateurs de patienter pour profiter au mieux de l'équilibre de ces vins. Concernant les blancs 2017, nous sommes plus nuancés : le boisé a tendance à prendre l'ascendant. Saluons les prix de ces grands vins qui, dans le contexte bourguignon, restent encore accessibles.

Les vins : En Veau est corseté par un boisé blond qui resserre la finale de bouche. Il garde néanmoins sa tonicité. Mademoiselle nous a habitué à un meilleur équilibre : son empreinte boisée masque l'essentiel, le terroir et le chardonnay. Taillé pour la garde, Cellier aux Moines exprime un pinot noir distingué, élégant et pur. La bouche est ferme, tannique, servie par un boisé noble qui respecte le fruit. Clos Marole est précis dans sa palette d'arômes ; la pureté et la finesse sont présentes, mais le boisé devra se fondre. Il sèche pour l'instant la finale. Toujours très coloré, Servoisine est un jus viril et ferme qui demandera du temps. Coulis de fruits mûrs, L'Empreinte impressionne par sa densité : un vin majestueux aux accents de framboise, d'une classe folle. (RVF, grands domaines dotés de terrroirs fabuleux, incontournables, notés 2*/3)

Depuis la dernière fois que les vins du Domaine Joblot ont été passés en revue par cette publication, Juliette Joblot a repris la barre du domaine de Givry, le plus important de son père Jean-Marc et de son oncle Vincent. Si les fondamentaux restent les mêmes - ébourgeonnage et vendanges en vert, égrappage à 100% et pourcentage important de nouvelles tonnelles François Frères -, les changements sont subtils. Le pourcentage de bois neuf est évidemment un peu plus faible : de 70% environ, il passe à 50%, plus discret. Une évolution judicieuse qui ne fait qu'améliorer une formule éprouvée, et qui est particulièrement bienvenue dans les blancs du domaine. Il y a aussi quelques changements dans la nomenclature des cuvée que les amateurs de Joblot voudront connaître : le Givry Rouge générique, anciennement appelé Pied De Chaume, porte désormais le nom de Givry Préface (je ne l'ai pas goûté lors de cette visite) ; et le Givry 1er Cru La Servoisine blanc est désormais associé aux vieilles vignes du domaine en 1er Cru En Veau pour donner le Givry 1er Cru Mademoiselle. Du côté rouge du registre, une nouvelle cuvée Givry 1er Cru L'Empreinte représente un assemblage de petits lots issus de chacun des 1er Crus du domaine plantés en Pinot Noir (elle n'était pas encore assemblée lors de ma visite). Dans les deux couleurs, la famille Joblot produit des vins sérieux avec de la substance et de la structure qui se développent magnifiquement, comme en témoignent les récentes rencontres avec des bouteilles des millésimes 1989 et 1990. C'est l'une des meilleures sources de vin rouge de la Côte Chalonnaise, et je ne saurais trop les recommander. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 90-92/100
- **note RVF :** 91/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Classification :** 1er cru
- **Vignoble :** Âge des vignes 15 ans, exposition Sud/Est, ébourgeonnage et vendanges en vert.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Récolte à la main, tri à la vigne, pressurage grappes entières, levures indigènes, départ de la fermentation en cuve puis transfert en fûts.
- **Elevage :** 1 an 50 % fûts neufs et 50 % fûts 1 vin en moyenne selon l'année, légère filtration.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse