



Rémi Jobard

# *Monthelie 1er Cru Les Champs Fulliots AOC*



, 750 ml



France,



9910217296



Alkoholgehalt:

0,0 %



## Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Gebratener grüner Spargel mit Zitronenbutter und  
gehobeltem Pecorino

Forelle mit Mandelbutter und jungem Spinat in  
Zitronenbutter

Kaninchen in Dijon-Senfsauce und junge Gemüse

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.08.2025

Die Familie Jobard hat eine sehr lange Tradition im Weinbau. Ganz genau weiß sie es selber nicht, aber erste Schriften datieren den Ursprung auf das 16. Jahrhundert. Rémi Jobards Philosophie lässt sich in wenigen Worten auf den Punkt bringen: viel Arbeit im Weinberg, möglichst wenige Eingriffe im Keller. Die Weine werden konsequent im Holzfass ausgebaut, wobei der Einsatz neuer Fässer mit nur einem Fünftel bewusst sehr moderat gehalten wird. Seit einigen Jahren setzt Rémi auch das Halbstück (600 l) von Stockinger ein. Mit Freude stellt er fest, dass die Weine dadurch schlank und mineralisch bleiben, und die Fässer den Charakter des Weines nicht verändern. Rémi möchte komplexe Weine mit einer vielschichtigen Aromatik, nicht solche, die von Holz- und Vanillenoten dominiert sind. Er verzichtet bewusst auf Filtration. Ihre natürliche Stabilität erhalten die Weine durch die lange Lagerung im Fass über zwei Winter.

## **Farbe:**

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

## **Nase:**

In der Nase schwingt das Pendel des 2023 Les Champs Fulliots Monthelie 1er Cru blanc von Remi Jobard zwischen den Extremen mineralischer Kargheit und sublimer Vielschichtigkeit.

Der reduzierte, zurückhaltende Charakter wirkt einerseits felsig schroff, entblättert sich dann aber wieder wie eine Win-Zip-Datei, die langsam entpackt: grüne Apfelschale,

Limettenabrieb, dann Nashi-Birne, Anis und wilder Fenchel werden eingefangen durch eine saline Meeresbrise.

## **Mund:**

Das Wechselspiel der Nase sorgt am Gaumen für ordentlich Ramba-Zamba: saftig reife Frucht mit cremigem Schmelz trifft auf mineralisch karge Salzigkeit und fast schmerzvoll scharfer

Säurekante, gepudert von fast staubiger Phenolik. Hohe Vibration bei gleichzeitig schlotzigem Unterbau mit satter gelber Frucht samt Puderzucker on top. Druckvoll mit solidem Bass

und scharf konturierten Outlines.