



Rémi Jobard

Meursault Sous la Velle AOC



, 750 ml



France,



9910217298



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Gebratener Blumenkohl in Nussbutter mit Zitronenabrieb,

Kapern und Petersilie

Gebratene Seezunge auf cremigem Lauch in

Champagner-Beurre blanc

Gebackene Wachtel mit Trauben, Speck und Lauch

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.08.2025

Chardonnay aus der Lage „Sous la Velle“ in Meursault, direkt am unteren Hangfuß des Dorfes gelegen. Die Böden sind von Ton und Kalk geprägt. Nach selektiver Handlese erfolgt eine langsame, schonende Pressung, die Gärung setzt spontan mit natürlichen Hefen ein. Der Ausbau erfolgt über etwa zwölf Monate in großen Stockinger-Fässern und gebrauchten Pièces (maximal 20 % neu), gefolgt von einer weiteren Reifephase von rund sechs Monaten im Edelstahltank. Abgefüllt wird unfiltriert mit minimaler Zugabe von Schwefel.

Farbe:

Helles Zitronengelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2023 Sous la Velle Meursault von Remi Jobard erinnert an die gepuderzuckerten Zitronenbonbons aus der Dose – zitrisch im Auftakt mit üppigem, extraktreichem Kern. Hinzu kommen Schalen vom gelben Apfel, Lemon Curd, hellbraun gerösteter Toast mit bretonischer Salzbutter, marokkanische Salzzitronen und gesalzene Mandeln. Zitrischer Typ mit kräftigem Körper und offenherziger Präsenz.

Mund:

Mit saftigem Punch im Antrunk ist die Performance von Anbeginn stark: Mit sattem Extrakt und herber Kontur findet sich der zitrische Kanon auch am Gaumen – vom bitteren Öl bis zur salzig balancierten, strahlenden Säure. Druckvoll und vielschichtig sorgen leichte Nussnoten für cremigen Schmelz und soliden Bass im langen Nachhall. Legit!