



Rémi Jobard

Bourgogne Aligoté AOC (late release)



, 750 ml



France,



9910217256



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Gratinierter Chicorée auf Crostini mit

Grapefruitbutter

(Gemüse & Vegetarisch)

Zander auf sautiertem Pfirsich mit Basilikumbutter

(Fisch)

Kaninchen mit grünen Aprikosen und Salbei aus

dem Rohr

(Wild)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 01.07.2024

Late Release.

Rémi Jobard ist ein anerkannter New-Schooler in Meursault. Seit rund 30 Jahren wird ausschließlich organisch gedüngt, und 2008 folgte die Zertifizierung für biologische Bewirtschaftung. Leitmotiv bei Jobard sind die kalkhaltigen Böden Meursaults, die er durch behutsamen Ausbau zum Singen bringen möchte. Statt kleiner 228-Liter-Barrique-Fässer verwendet Jobard Stockinger-Fuder mit 600 Litern Fassungsvermögen. Das Holz wird nicht um des Holzes Willen eingesetzt, sondern wegen des langsamen Sauerstoffaustausches. Dieser Ausbau resultiert in kristallin geschliffenen Weinen mit tiefgründiger Mineralik und feinem Schmelz.

Aligoté wird erst seit kurzem von Jobard selbst vinifiziert. Zwar kaufte sein Vater bereits die Aligoté-Anlagen, verkaufte aber stets die Trauben. Der 2020er Late Release reifte zwei Jahre im Keller Jobards.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Die Nase oszilliert zwischen reichhaltiger Konzentration und ätherisch schwereloser Leichtigkeit. Kraftvolle Kernobstnoten reduzieren die Frucht auf deren Schale, zeigen sich phenolisch mit herbem Oberton. Dazu kommen zart zitrische Noten, die ebenfalls an die Schale und ätherischen Öle erinnern. Orangenblütenwasser, etwas grüne Mandel und französischer Estragon bestücken das Aromenrad. Das verspricht: kraftvolle Konzentration am Gaumen mit solidem Punch.

Mund:

Mission accomplished – kristallin und klar im Antrunk, geschliffen mit fast schmerzhafter Vibration und markantem Druck am mittleren Gaumen. Die Frucht wird skizziert von mürbem Gerbstoff, der sie strukturiert und aromatisch herb ins Gesamtkonzept einbindet. Zitrusöle, Grapefruitzesten und zitrisch herbe Komponenten mischen sich mit phenolisch bitteren Eindrücken, was ihn sehr erwachsen wirken lässt. Druckvoll mit profundem Bass und markanter Mineralik.