



Rémi Jobard

Bourgogne Côte d'Or Vieilles Vignes AOC



, 750 ml



France,



9910217291



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Bruschetta mit gegrillter Zucchini, Zitronenabrieb, Kapern
und Minze

Gegrillte Rotbarbe mit wildem Fenchel und Zitrone

Gegrilltes Hähnchen mit Kapern, Zitrone und confiertem
Knoblauch

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.08.2025

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.

Die Kategorie Bourgogne Côte d'Or ist eine jüngst eingeführte, neue Appellationsbezeichnung. Sie begrenzt die Produktionszone für diese Weine auf das Kerngebiet der Côte d'Or. Die Lagen für diesen Wein stammen allesamt aus an Meursault angrenzenden Lagen, zwei davon liegen direkt unterhalb der 1er-Cru-Lage Charmes.

Farbe:

Blassgelb mit grünen Reflexen und silbern auslaufendem Rand.

Nase:

Der 2023 Bourgogne Côtes d'Or blanc Vieilles Vignes von Remi Jobard ist in der Nase enorm facettenreich und birst quasi vor Aromenfülle. Kühles, knackiges Kernobst wie Äpfel und Nashi-Birnen mischen sich mit feinen zitrischen Noten, saliner Mineralik und würzig-herben Kräutern. Zitronenblüte, Austernschalen und nasse Tafelkreide oszillieren zwischen Sauerampfer und Kerbel.

Mund:

Druckvoll mit großer Vibration im Antrunk ist er vom ersten Schluck an präsent: mit anständigem Bass am Gaumen wird er aromatisch befeuert vom satten Extrakt, der die Frucht der Nase spiegelt, unterlegt von ätherischen Noten nach Anis und Estragon. Die profunde Mineralik spielt der reifen Säure und dem zarten Gerbstoff in die Hände und sorgt für geradezu überflüssigen Trinkzug.