Rémi Jobard

Bourgogne Côte d'Or Vieilles Vignes AOC

, 1500 ml

France,

9910217275

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Gemüseterrine mit Estragon-Schmand

(Gemüse & Vegetarisch)

Terrine von Süßwasserfischen mit Dill-Schmand

(Fisch)

Terrine vom Kaninchen mit Kerbel-Schmand

(Wild)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 01.07.2024

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:
Mittelkräftiges Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Der 2022 Bourgogne Côte d'Or blanc Vieilles Vignes von Rémi Jobard performt in der Nase auf der grün-gelben Seite. Zart zitrisch erinnert er an Zitronenöl, Zitronenblüten und Zitronenmelisse, dazu kommen Granny Smith, eher die Schale als das Fruchtfleisch, und etwas Limettenabrieb. Genereller Eindruck von kristalliner Klarheit und Transparenz.

Mund:
Glockenklar und geschliffen im Antrunk mit vibrierendem Säurenerv und fast pudrig feiner Phenolik, die ihm zusätzliches Tempo am Gaumen verleiht. Trotz aller Finesse und kristallinem Naturell zeigt sich die Kraft des 2022er Jahrgangs. Druckvoll mit hoher Intensität und profundem Bass pulsiert er mit maximaler Vibration ins salzig-kühle Finish.