Rémi Jobard

Bourgogne Côte d'Or Vieilles Vignes AOC

, 750 ml

France,

9910217324

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Kohlrabi-Terrine in Kerbel-Aspik mit Labneh

Fischterrine mit Dill-Crème

Jambon Persillé

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 30.09.2026

Der Bourgogne Côte d’Or Vieilles Vignes stammt aus alten Chardonnay-Parzellen unmittelbar um Meursault, zwei davon liegen direkt unterhalb des Premier Cru Charmes. Die Bezeichnung Bourgogne Côte d’Or beschränkt die Herkunft auf das Kerngebiet der Côte d’Or und grenzt sie damit gegenüber dem weiter gefassten Bourgogne blanc ab. Nach der Handlese werden die Trauben über sechs bis zwölf Stunden langsam und schonend gepresst. Der Ausbau erfolgt mit langem Hefekontakt in großen, überwiegend gebrauchten 600-Liter-Stockinger-Fässern, bevor der Wein unfiltriert gefüllt wird.

Farbe:
Mittelkräftiges Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Der 2024 Bourgogne Côte d’Or blanc Vieilles Vignes von Rémi Jobard ist in der Nase zunächst zurückhaltend, bis sich zart zitrische Noten zeigen: Zitronenblüten, etwas Abrieb und das weiße Mesokarp der Cedro-Zitrone skizzieren seinen zaghaften Auftritt, der mit zunehmender Belüftung selbstbewusster wird. Dann zeigen sich knackige Noten nach grünem Apfel wie Granny Smith, Apfelblüten sowie leicht würzige Noten nach Salbei und Borretsch.

Mund:
Mit kristallinem Schliff im Antrunk fließt er mit Blinker links über den Gaumen. Die straffe, vibrierende Säure legt den Takt vor, flankiert von pudrig feiner Phenolik, die ihm zusätzlichen Zug verleiht. Bei aller Finesse fehlt es ihm nicht an Substanz: Sein saftiger Extrakt und sein profunder Bass sorgen für Zug und Tempo. Kühl und geschliffen hat er einen mittelkräftigen Körper mit guter Spannung und pulsiert mit mineralischem Nachdruck ins lange, saline Finish.