



Rémi Jobard

Meursault 1er Cru Le Poruzot-Dessus AOC



2023, 750 ml



Frankreich, Burgund



9910217308



Chardonnay

Alkoholgehalt:

13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Artischockenherzen mit Zitronen-Vinaigrette und
frischem Ziegenkäse

Gebackene Austern auf Erbsenpüree mit Kerbel-Beurre
blanc

In Nussbutter gebratenes Kalbsbries mit Haselnüssen und
Estragon-Stampf

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 16.08.2025

Chardonnay aus der Premier-Cru-Lage „Le Poruzot Dessus“, am südlichen Ortsrand von Meursault gelegen, zwischen den Premier Crus Genevrières und Charmes. Die Parzellen liegen auf 260–280 m Höhe, mit Ost- bis Südost-Exposition. Der Boden ist von tonhaltigen Kalkmergeln geprägt, durchsetzt mit feinem Geröll. Handlese, langsame Pressung sowie spontane Gärung, anschließend rund zwölf Monate Ausbau in großen Stockinger-Fässern und gebrauchten Pièces (max. 20 % neu), gefolgt von etwa sechs Monaten Reife im Edelstahltank.

Unfiltriert mit minimalem Schwefel abgefüllt.

Farbe:

Zitronengelb mit grünen Reflexen und silbern auslaufendem Rand.

Nase:

In der Reihe der 2023er wirkt der Le Poruzot Dessus Meursault 1er Cru von Remi Jobard vergleichsweise kühler als die anderen Crus: die Frucht fester mit einem Twist ins Grüne statt ins Gelbe, die zitrischen Noten eher Richtung grüner Mandarine und die Austernschalen wirken, als kämen sie direkt aus dem Eis. Die aromatische Klammer hält ihn fest zusammen und ist alles andere als redselig, dennoch gibt sie einen Ausblick auf die Entwicklung mit zunehmender Temperatur und/oder Reife. Küchenkräuter nach Kerbel und Sauerampfer sowie grüne Haselnüsse sind denkbar, kalter Saunaaufguss im Obertonbereich. Facettenreich und vielschichtig.

Mund:

Geschlossen und fest ist sein Auftritt am Gaumen: Druckvoll und dicht wirkt er wie ein Monolith oder als lecke man an einer Felswand. Irgendwie geprägt von Mineralien,

Geschmacksprofil: unentschlossen. Je mehr man versucht zu schmecken, umso mehr Kontur meißelt man auf dem Felsblock im Glase. Die gesamte Struktur des Weines ist kompakt und fest, die Säure pulsiert am Gaumen, baut mit tiefem Bass immer mehr Druck auf und imprägniert den gesamten Mundraum. Breitwandkino mit Überlänge.