Rémi Jobard

Monthelie 1er Cru Sur la Velle AOC

2024, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910217325

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Zucchini-Spaghetti mit Zitronenmelisse und Labneh

Zanderfilet mit Kalamansi-Beurre-blanc und Koriander

Kaninchen in Senf-Estragon-Sauce

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.09.2026

Der Premier Cru Sur la Velle liegt oberhalb von Monthélie zwischen Meursault und Volnay und ist nach Süden exponiert. Die Parzelle befindet sich schon lange im Besitz der Domaine, war ursprünglich jedoch mit alten Pinot-Noir-Reben bestockt. Nach deren Rodung pflanzte Rémi Jobard 2015 Chardonnay; mit dem Jahrgang 2022 wurde der Wein erstmals separat gefüllt. Nach der Handlese und langsamen, schonenden Pressung erfolgt die spontane Gärung mit natürlichen Hefen. Der 2024er verbleibt fast zwei Jahre auf der Hefe in mittelgroßen Stockinger-Fässern und wird vor der Füllung lediglich leicht filtriert.

Farbe:
Blassgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Mit kühlem Naturell kokettiert er in der Nase, bevor er sich zunehmend kräuterwürzig zeigt: Kerbel, Estragon und Zitronenmelisse bündeln sein Bouquet, hinzu kommen herbe Aromen nach Majoran und Lorbeer. Zitrisch untermalt von Noten nach Zitronenöl und weißen Blüten nebst einer warmen Meeresbrise und gestoßener Austernschale runden Aromen nach grünen und gelben Äpfeln den Gesamtauftritt ab.

Mund:
Stoffig und dicht im Antrunk ist der 2024 Sur la Velle Monthélie 1er Cru blanc von Rémi Jobard am Gaumen durch seine distinktiv herbe Aromatik skizziert, die an Wermut und Enzian erinnert. Aromatisch dicht und extraktreich ist er vielschichtig mit festem Biss und guter Konzentration am mittleren Gaumen. Kraftvoll und pulsierend mit zitrisch-kräuterwürzigem Twist bekommt er frischen Rückenwind von der reifen Säure, die ihn ins salzig-kühle Finish begleitet.