Rémi Jobard

Monthelie 1er Cru Les Champs Fulliots AOC

2024, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910217326

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Artischocken-Barigoule mit Erbsen, Kerbel und Zitronenöl

Gebratener Zander auf Schmorgurken mit Borretsch und Kerbel

Frikassee vom Stubenküken mit jungen Erbsen und Estragon

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.09.2026

Les Champs Fulliots liegt am selben Hang wie Sur la Velle, jedoch etwas tiefer und reift entsprechend früher. Auch diese Parzelle befand sich bereits lange im Besitz der Domaine und war ursprünglich mit altem Pinot Noir bestockt. Nach dessen Rodung pflanzte Rémi Jobard 2015 Chardonnay, 2022 erschien der Wein erstmals als eigenständige Abfüllung. Nach der Handlese und schonenden Pressung wird spontan vergoren. Der 2024er reift fast zwei Jahre auf der Hefe in mittelgroßen Stockinger-Fässern statt in klassischen burgundischen Barriques und wird vor der Füllung leicht filtriert.

Farbe:
Blassgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Der 2024 Les Champs Fulliots Monthélie 1er Cru blanc von Rémi Jobard zeigt sich in der Nase bereits sehr zugänglich und offenherzig. Ausladend in der Frucht füllen Zitrusnoten wie Zitronenblüten und das markante Öl der Schale, weißer Pfirsich sowie knackig grünes Kernobst wie Granny Smith und kleine feste Birnen seinen Obstkorb. Hinzu kommen milde Küchenkräuter wie Kerbel und Melisse sowie distinktive Noten nach Borretsch aka Gurkenkraut, was ihm trotz seiner fülligen Frucht eine gewisse Transparenz verleiht.

Mund:
Auch im Antrunk ist er saftig und wird von seiner satten, reifen Frucht gesteuert. Salzig konturiert mit klarer phenolischer Flanke hat er einen mittleren Körper mit feistem Extrakt und aufrechter Kontur. Die reife Säure ist fest verwoben in der stabilen Struktur des Weines, der sich animierend weit über den Gaumen spannt und trotz seines großzügigen Naturells stets auf Linie bleibt. Druckvoll mit subtilem Bass verbindet er seine saftige Frucht mit herbem Grip und mündet in ein langes, salzig konturiertes Finale.