



Rémi Jobard

Bourgogne Côte d'Or Vieilles Vignes AOC (late release)



, 750 ml



France,



9910217262



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Gegrillte gelbe Paprika mit Kapern-Vinaigrette auf

Crostini

(Gemüse & Vegetarisch)

Rochenflügel in Zitronen-Kapern-Butter

(Fisch)

Hühnchen in Zitronen-Kapern-Sauce

(Geflügel)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 01.07.2024

Late Release.

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. Der Late Release reifte zwei zusätzliche Jahre in Jobards Keller.

Farbe:

Mittelkräftiges Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Ein Konglomerat aus Blüten, Kernobst, Kräutern und Mineralik schnürt diese Wundertüte, die mit zunehmender Belüftung im großen Glas immer weiter aufblüht. Orangenblüte und weißer Flieder verbünden sich mit grünen Apfelschalen, dazu kommen Sauerampfer und Borretsch, gestoßene Austernschalen und nasse Tafelkreide. Flirrend mit transparentem Kern und feiner Vibration.

Mund:

Ausgeruht, großzügig, offenherzig und unmittelbar zeigt er sich im Antrunk. Kein Versprechen, sondern direkte Einlösung seiner selbst, druckvoll mit markantem Bass und pulsierendem Druck. Aparte Reife, pudrige Phenolik und markante Mineralik lassen die Backen plustern und werden unterspült von feiner weißer Frucht wie weißer Nektarine oder Johannisbeere. Die kühlende Säure wird beschleunigt durch sein salines Naturell im ätherisch langen Nachhall.