

 Rémi Jobard

Bourgogne Aligoté AOC

 , 750 ml

 France,

 9910217255



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Gebratener Spargel mit Malteser Sauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Austern mit grünem Apfel

(Meeresfrüchte)

Ferkelkoteletts mit Salat von Fenchel, Apfel und

Frühllauch mit Estragon

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 01.07.2024

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.

Aligoté wird erst seit kurzem von Jobard selbst vinifiziert. Zwar kaufte sein Vater bereits Aligoté-Reben, verkaufte aber die Trauben stets an einen Negoce.

Farbe:

Helles Gelb mit grünen Reflexen und silbern auslaufendem Rand.

Nase:

Die Nase feuert aus allen Rohren und zeigt sich mit verschwenderischer Frucht. Gelbe Äpfel mit roten Wangen, platter Weinbergspfirsich und etwas Osmanthusblüte in der Kopfnote verweisen jeden beliebigen Aligoté auf seinen Platz. Fruchtig freudvoll feiert der 2022 Bourgogne Aligoté von Rémi Jobard das Leben und die Frucht mit daseinsbeschwingter Gelassenheit.

Mund:

Gelbfruchtig und saftig ist er auch im Antrunk und spiegelt die satte Frucht: Nektarine, knackiger Apfel und ein Touch Waldmeister oder Estragon im Nachhall skizzieren sein fruchtiges Naturell. Dann wird's seriös, ohne ein Proseminar draus zu machen, und die Phenolik grätscht rein und flankiert ihn mit feinen Tanninen am Zungensaum sowie zart saliner Mineralik im kühlen Finish.