



Rémi Jobard

Meursault En Luraule AOC



, 750 ml



France,



9910217300



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Zitronenpasta mit Pistazien

Steinbutt mit Austern-Beurre blanc

Scaloppine al Limone

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.08.2025

Die Familie Jobard hat eine sehr lange Tradition im Weinbau. Ganz genau weiß sie es selber nicht, aber erste Schriften datieren den Ursprung auf das 16. Jahrhundert. Rémi Jobards Philosophie lässt sich in wenigen Worten auf den Punkt bringen: viel Arbeit im Weinberg, möglichst wenige Eingriffe im Keller. Die Weine werden konsequent im Holzfass ausgebaut, wobei der Einsatz neuer Fässer mit nur einem Fünftel bewusst sehr moderat gehalten wird. Seit einigen Jahren setzt Rémi auch das Halbstück (600 l) von Stockinger ein. Mit Freude stellt er fest, dass die Weine dadurch schlank und mineralisch bleiben, und die Fässer den Charakter des Weines nicht verändern. Rémi möchte komplexe Weine mit einer vielschichtigen Aromatik, nicht solche, die von Holz- und Vanillenoten dominiert sind. Er verzichtet bewusst auf Filtration. Ihre natürliche Stabilität erhalten die Weine durch die lange Lagerung im Fass über zwei Winter.

Farbe:

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2023 En Luraule Meursault von Remi Jobard zeigt sich zunächst zurückhaltend in der Aromatik. Mit zunehmender Belüftung öffnet er sich langsam – nicht, dass er wild drauflos plaudern würde. Vielmehr erzählt er mit leiser, ruhiger Stimme von Zitrus, Blüten und dem Abrieb der Schalen sowie von grünen Mandeln und Haselnüssen. Dazu kommt hellbraun gerösteter, salzgebutterter Toast mit etwas Quittengelée.

Mund:

Im Antrunk ist er präzise wie ein Schweizer Uhrwerk: Die messerscharfe Säure verleiht ihm Schmiss und Kontur, die aromatisch herbe Phenolik erinnert an Grapefruit und beschleunigt ihn zusätzlich am Gaumen. Die kompakte Frucht zeigt sich vielmehr im Extrakt denn durch überbordende Saftigkeit – dies ist ein durchweg struktureller Wein mit klarer Kante am Gaumen. Sowas wie Bouldern, nur eben am Glas.