Rémi Jobard

Meursault 1er Cru Les Charmes AOC

, 750 ml

France,

9910217314

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Kürbis-Ravioli mit Salbei-Butter und Zitronenzesten

Hechtklößchen in Champagner-Schaum mit Kerbel auf Blattspinat

Maishähnchenbrust in Zitronen-Thymian-Sauce, sautierte Kohlrabi und Möhrchen mit Gratin

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 Zitronengelb mit grünen Reflexen, strahlend und klar.

Nase:

Großzügig, offenherzig und zugewandt zeigt sich der 2023 Les Charmes Meursault 1er Cru von Remi Jobard im Glas. Die reife Frucht nach gelbem Apfel, Zitronenblüten und Mandarine ist in salzigen Stein gemeißelt wie die vier Köpp am Mount Rushmore. Warmer Weckmann mit salziger Butter und Lemon Curd, dazu kommen Sauerampfer und Kerbel. Ein changierendes Konglomerat an Aromen in stetem Wandel – ein klarer Fall für die Karaffe und die großen Gläser.

Mund:

Reichhaltig und füllig, dabei sehnig und straff, kraftvoll und agil. Bruce Lee statt Arnold – mit vertikalem Säurezug und eng gewobenem, mineralischen Korsett, das ihn formidabel konturiert. Trotz seiner vermeintlichen Großzügigkeit wabbelt hier nix, alles ist fest, trainiert und vor allem definiert. Die Struktur als Skizze seiner selbst, voraussehend, was in einigen Jahren sein wird. Dennoch jetzt und hier mehr als freudvoll zu zerkosten. Wohl dem, der hat!