Rémi Jobard

Monthelie 1er Cru Les Champs Fulliots AOC

, 750 ml

France,

9910217326

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from 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

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 30.09.2026

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:
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.