



Rémi Jobard

Monthelie 1er Cru Les Vignes-Rondes AOC



, 750 ml



France,



9910217316



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Carpaccio von Steinpilzen mit Blaubeer-Vinaigrette und

Thymianöl

Gebratene Forelle mit Roter Bete und weißem

Kümmelschaum

Geschmortes Kaninchen mit Brombeer-Coulis und

Minzjoghurt

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.08.2025

Der 1er Cru Vignes-Rondes ist eine vergleichsweise kühle Lage und liegt oberhalb des Ortes Monthelie in der Hangmitte auf den typischen Kalk-Lehmböden. Nach der Handlese werden rund 80 % der Trauben als Ganztrauben vergoren, der Rest entrappt. Die spontane Gärung erfolgt mit einheimischen Hefen, die Extraktion ist sanft durch Pigeage und Remontage. Der Ausbau dauert etwa zwölf Monate in französischen Eichenfässern (ca. 25 % neu), bevor der Wein unfiltriert und mit minimalem Schwefel abgefüllt wird.

Farbe:

Transparentes, kraftvolles Rubinrot.

Nase:

Wohltrainiert mit definiertem Körper strahlt der 2023 Les Vignes-Rondes Monthelie 1er Cru von Remi Jobard aus dem Kelch. Die klare rote Frucht strahlt in funkelndem Rubin und erinnert an frische Himbeeren und Kirschen mit floraler Kopfnote nach Stockrosen und dezenter Holzwürze. Etwas Vetiver, Sandelholz sowie Küchenkräuter wie Thymian und Bohnenkraut. All diese Eindrücke zeigen sich subtil gebündelt mit unaufdringlicher Nonchalance.

Mund:

Dunkelfruchtig mit sattem Extrakt ist er im Antrunk sofort präsent mit saftigem Biss und griffiger Haptik. Die fleischigen Tannine wirken, als könne man sie kauen. Ein jugendliches Powerpack mit gutem Bass und ordentlichem Schub am Gaumen. Einige Zeit der Flaschenreife wird noch etwas von dem juvenilen Speck schmelzen lassen und ihn zur eigentlichen Größe führen. Wenn er doch nicht jetzt schon so gut schmeckte.