

 Rémi Jobard

Bourgogne Aligoté "En Buzigny" Vieilles Vignes AOC

 2020, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910217259

 Aligoté

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Gratinierter sizilianischer Fenchel aus dem Ofen mit
Sofritto, Pinienkernen, Bröseln und Rosinen**
(Gemüse & Vegetarisch)

Pasta con le Sarde

(Fisch)

Kaninchen mit Frühlauch aus dem Ofen

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Late Release.

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 die Aligoté-Anlagen, verkaufte aber stets die Trauben an einen Négociant. Der Aligoté aus der Parzelle En Buzigny stammt von den ältesten betriebseigenen Parzellen mit einem Alter von 50 bis 70 Jahren, der Late Release reifte zwei zusätzliche Jahre in Jobards Keller.

Farbe:

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Reifer, mürber gelber Apfel, gelbe pummelige Birnen und etwas Quittenschalen eröffnen die Vorstellung in hell ausgeleuchteter Manege. Süßrahmbutter, Küchenkräuter wie Kerbel und Estragon, etwas gebuttertes Hefengebäck nebst leicht herben Noten, die an Giersch und Sauerampfer erinnern. Ruhige, getragene Nase ohne große Hektik, große Gläserbefehl!

Mund:

Der 2020 En Buzigny Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes Late Release von Rémi Jobard zeigt sich am Gaumen mit nobler Attitüde. Maßgeschneiderter Frack, perfekt gescheitelt mit manikürten Fingern und silbernem Knauf am Gehstock – hier ist alles am rechten Fleck. Druckvoll mit niederfrequent pulsierendem Bass wummert er mit geschlossenem Auftritt und markanten herben Noten. Darüber kommen feine Noten nach Anis, Kerbel oder Fenchelgrün, getragen durch die Phenolik grüner Apfelschalen. Animierend herb mit enormer Konzentration und feinfruchtigem Finish. Der Porsche unter den Aligotés.