

 Rémi Jobard

Monthelie 1er Cru Sur la Velle

AOC

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910217272

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

California Roll mit Avocado, Grapefruit und Gurke

(Gemüse & Vegetarisch)

Austern Rockefeller

(Meeresfrüchte)

Steinbutt mit Grapefruit-Beurre-Blanc und Passe

Pierre Algen

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

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.

Die Lage Sur la Velle liegt oberhalb des Ortes mittig zwischen Meursault und Volnay mit rein südlicher Exposition. Die Reben dieser Anlage wurden 2015 gepflanzt.

Farbe:

Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Expressiv kräuterwürzige Nase, Kerbel, Estragon sowie Zitronenmelisse, aber auch würzige Noten nach Majoran oder Lorbeer lassen im besten Sinne entfernt an einen mittelkräftigen Wermut denken. Dazu kommen die zitrisch-mineralischen Komponenten, Zitronenöl, Limettenabrieb und grüne Apfelschalen. Eine saline Meeresbrise, etwas nasser Flusskiesel und nasse Tafelkreide skizzieren sein freudvolles Naturell.

Mund:

Mit für Jobard fast öliger Viskosität fließt er kräuterwürzig über den Gaumen und bestätigt die Kräuter-Kaskaden der Nase auch aromatisch am Gaumen. Würzig-herb mit ätherischer Phenolik und geschliffener Frucht ist der 2022 Sur la Velle Monthelie 1er Cru von Rémi Jobard im Nachhall skizziert von rauchigen Eindrücken. Die Reife des Weines wird aufgefangen vom lang geschwungenen Säurebogen und der kühlen Mineralik, die ihn ins saline Finale begleitet.