



Rémi Jobard

# Meursault En Luraule AOC



2023, 750 ml



Frankreich, Burgund



9910217300



Chardonnay

Alkoholgehalt:

13,5 %



## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Zitronenpasta mit Pistazien

Steinbutt mit Austern-Beurre blanc

Scaloppine al Limone

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 16.08.2025

Chardonnay aus der Lage „En Luraule“ in Meursault, biodynamisch bewirtschaftet. Die Reben stehen auf kalk- und tonhaltigen Böden in optimaler Hanglage. Nach der Handlese erfolgt eine langsame, schonende Pressung ohne Rebechage. Spontane Gärung mit einheimischen Hefen, anschließend etwa zwölf Monate Ausbau in großen Stockinger-Fässern und teils in gebrauchten Piècen (maximal 20 % neues Holz). Danach weitere sechs Monate Reifezeit im Edeltank, bevor der Wein unfiltriert und mit minimaler Intervention abgefüllt wird.

## **Farbe:**

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

## **Nase:**

Der 2023 En Luraule Meursault von Remi Jobard zeigt sich zunächst zurückhaltend in der Aromatik. Mit zunehmender Belüftung öffnet er sich langsam – nicht, dass er wild drauflos plaudern würde. Vielmehr erzählt er mit leiser, ruhiger Stimme von Zitrus, Blüten und dem Abrieb der Schalen sowie von grünen Mandeln und Haselnüssen. Dazu kommt hellbraun gerösteter, salzgebutterter Toast mit etwas Quittengelée.

## **Mund:**

Im Antrunk ist er präzise wie ein Schweizer Uhrwerk: Die messerscharfe Säure verleiht ihm Schmiss und Kontur, die aromatisch herbe Phenolik erinnert an Grapefruit und beschleunigt ihn zusätzlich am Gaumen. Die kompakte Frucht zeigt sich vielmehr im Extrakt denn durch überbordende Saftigkeit – dies ist ein durchweg struktureller Wein mit klarer Kante am Gaumen. Sowas wie Bouldern, nur eben am Glas.