



Rémi Jobard

Monthelie 1er Cru Les Champs Fulliots AOC



2023, 750 ml



Frankreich, Burgund



9910217296



Chardonnay

Alkoholgehalt:

13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gebratener grüner Spargel mit Zitronenbutter und
gehobeltem Pecorino

Forelle mit Mandelbutter und jungem Spinat in
Zitronenbutter

Kaninchen in Dijon-Senfsauce und junge Gemüse

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 16.08.2025

Chardonnay aus der Premier-Cru-Lage „Les Champs Fulliots“ in Monthelie. Die Trauben stehen in vergleichsweise hoch gelegenen Parzellen auf ca. 250–300 m in südöstlicher Ausrichtung. Nach sorgfältiger Handlese erfolgt die langsame, schonende Pressung, die anschließende Gärung erfolgt spontan mit einheimischen Hefen. Der Wein reift etwa zwölf Monate in Holz, aufgeteilt auf 50 % gebrauchte Barriques (davon 12 % neu) und 50 % große, ältere Foudres; anschließend reift er weitere sechs Monate im Edelstahltank, bevor er unfiltriert gefüllt wird.

Farbe:

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

In der Nase schwingt das Pendel des 2023 Les Champs Fulliots Monthelie 1er Cru blanc von Remi Jobard zwischen den Extremen mineralischer Kargheit und sublimer Vielschichtigkeit.

Der reduzierte, zurückhaltende Charakter wirkt einerseits felsig schroff, entblättert sich dann aber wieder wie eine Win-Zip-Datei, die langsam entpackt: grüne Apfelschale,

Limettenabrieb, dann Nashi-Birne, Anis und wilder Fenchel werden eingefangen durch eine saline Meeresbrise.

Mund:

Das Wechselspiel der Nase sorgt am Gaumen für ordentlich Ramba-Zamba: saftig reife Frucht mit cremigem Schmelz trifft auf mineralisch karge Salzigkeit und fast schmerzvoll scharfer Säurekante, gepudert von fast staubiger Phenolik. Hohe Vibration bei gleichzeitig schlotzigem Unterbau mit satter gelber Frucht samt Puderzucker on top. Druckvoll mit solidem Bass und scharf konturierten Outlines.