Rémi Jobard

Monthelie 1er Cru Les Vignes-Rondes AOC

2022, 1500 ml

Frankreich, Burgund

9910217284

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Geschmorte Urkarotten mit Anis und Fenchel aus dem Rohr

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratener Wels auf gerösteten Wurzeln im Zitrus-Fond

(Fisch)

Saltimbocca vom Kaninchen mit Lorbeerkirschen und Polenta

(Wild)

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.

Der 1er Cru Vignes-Rondes ist eine vergleichsweise kühle Lage und liegt oberhalb des Ortes Monthelie in der Hangmitte auf den typischen Kalk-Lehmböden. Der Wein wurde unter Verwendung von 100 % Ganztrauben produziert und reifte ein Jahr im Fass, bevor er vor der Füllung ins Edelstahl gelegt wurde.

Farbe:
Transparentes Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

Nase:
Sehnig und straff wirkt der 2022 Les Vignes-Rondes Monthelie 1er Cru von Rémi Jobard. Die reife rote Frucht zeigt sich extraktreich und dennoch kühl mit festem Bindegewebe und athletischem Naturell. Die rote Frucht ist immer auf der säuerlichen Seite: Sauerkirsch statt Amarena, rote Johannisbeere statt Cassis, Himbeere statt Brombeere. Dazu kommen herbe Noten wie Brombeerblatt und Johannisbeerlaub nebst milden Gewürzen und floralen Eskapaden, die an Stockrosen, Veilchen und etwas Lavendel denken lassen.

Mund:
Am Gaumen setzen sich die Eindrücke der Nase fort. Silky und slinky fließt der Nektar widerstandslos in den gierigen Schlund. Befeuert von der frischen, doch reifen Säure und gerahmt von einem erfrischend herben Gerbstoffkorsett, dass es nur so schmatzt, bekommt das Teil ein Tempo, dass einem fast schwindelig wird. Maßgeschneidert, formvollendet mit besten Manieren und gestärktem Einstecktuch macht dieser Pinot stets Bella Figura und hat die perfekte Balance zwischen hoher Vibration und profundem Bass.