Rémi Jobard

Bourgogne Aligoté "En Buzigny" Vieilles Vignes AOC

2024, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910217323

Aligoté

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Mangold-Tartelettes mit Hollandaise

Hechtklößchen mit Beurre blanc

Hühnerfrikassee

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.09.2026

Der En Buzigny Vieilles Vignes stammt aus den ältesten Aligoté-Reben der Domaine, die bereits Jobards Vater erworben hatte. Lange wurden die Trauben an Négociants verkauft, erst seit 2020 vinifiziert und füllt Rémi Jobard sie unter eigenem Namen. Die heute 50 bis 70 Jahre alten Reben werden biologisch bewirtschaftet. Nach der Handlese folgt eine sehr langsame und schonende Pressung, die sich über mehrere Stunden bis über Nacht erstreckt. Der Wein reift mit langem Hefekontakt und ohne Abstiche fast ausschließlich in gebrauchten, mittelgroßen Stockinger-Fässern.

Farbe:
Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
In der Nase zeigt sich der 2024 En Buzigny Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes von Rémi Jobard von seiner besten Seite: Ein vielschichtiges Bouquet an Aromen strömt aus dem Kelch und wickelt den geneigten Zecher direkt um den Finger. Weiße Blüten nach Flieder und Apfelblüten mischen sich mit reifem Kern- und Steinobst wie Granny Smith, grünen Aprikosen und vollreifem Pfirsich. Eine gelbe Haferpflaume nebst ihrem freigelegten Kern verweist auf phenolisches Potenzial und einen mineralischen Subbass, der an nasse Kieselsteine erinnert.

Mund:
Im Antrunk geht es direkt zur Sache: Fest und druckvoll hat er eine immense Spannung mit wahnwitzigem Grip und markanter Phenolik, die ihn am Zungensaum animierend aufraut und willenlos nachschenken lässt. Druckvoll, mit guter Konzentration und vielschichtigem Naturell ist er extraktreich mit sattem Schub und nonchalanter Säure, die seinen Auftritt am Gaumen exzellent ausleuchtet. Mit feiner Salzigkeit und grapefruitherbem Finish eine herausragende Inszenierung des einstmals ewigen Nebendarstellers Aligoté.