



Rémi Jobard

Meursault 1er Cru Les Genevrières AOC



2023, 1500 ml



Frankreich, Burgund



9910217313



Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ricotta-Ravioli mit Fenchel-Estragon-Butter

Gratinierte Austern mit wildem Fenchelpollen

Kaninchen-Ravioli mit Kaninchenbutter und wildem
Fenchelpollen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 15.08.2025

Chardonnay aus der Premier-Cru-Lage „Les Genevrières“, südlich vom Örtchen Meursault unterhalb der Crus „Perrières“ und „Charmes“ gelegen. Die Parzellen liegen auf etwa 260–300 m Höhe mit Südost-Exposition, der Boden ist geprägt von steinigem Kalkmergel mit feinen Schottern und Kieseln. Selektive Handlese, langsame, schonende Pressung und spontane Gärung mit heimischen Hefen. Der Ausbau erfolgt über rund zwölf Monate in großen Stockinger-Fässern und gebrauchten Pièces (max. 20 % neu), anschließend weitere sechs Monate Reife im Edelstahltank, um Frische und Präzision zu bewahren. Abgefüllt wird unfiltriert mit minimaler Schwefelgabe.

Farbe:

Helles Zitronengelb mit grünen Reflexen und silbern auslaufendem Rand.

Nase:

2023 Les Genevrières Meursault 1er Cru von Remi Jobard performt in der Nase in absolutem Boss-Mode: Sein Wesen wirkt ätherisch, eher schwebend als profan irdisch geerdet. Florale Kopfnote unbestimmten Ursprungs im Obertonbereich mit saliner Fußnote unter der sublimen Frucht. Als rieche man an einem Berg, ist er einfach nur da und macht: nichts. Er wirft vielleicht einen Schatten, je nachdem, wo man steht. Man kann sich an ihm abarbeiten oder warten, bis die Temperatur steigt und er leise zu erzählen beginnt – von Zitrus, einer kühlen Meeresbrise und weißen Blumen auf einer umwehten Sommerwiese.

Mund:

Wie eine Banane, die größer ist als ihre Schale, scheint er mehr Information zu transportieren, als seine irdisch flüssige Substanz aufnehmen kann.

Man hat schier den Eindruck, er würde gleich platzen im Mund. Dicht und druckvoll hat er auch am Gaumen eine irrsinnige Oberflächenspannung. Die vertikale, kristalline Säure gibt den Takt an, mineralisch in Stein gemeißelt mit laserscharfer Kontur gibt er nur eine Richtung vor: geradeaus – und zwar rein in mein Glas, in mein Gesicht. Zitrisch-saliner, orchestraler Nachhall mit dem Eindruck wilder Fenchelpollen im katedralen Finish.