



Rémi Jobard

Monthelie 1er Cru Sur la Velle

AOC



2023, 750 ml



Frankreich, Burgund



9910217294



Chardonnay

Alkoholgehalt:

13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ragout von grünem Spargel mit Zitronenabrieb und

Estragon

Kabeljau in heller Sauce mit Petersilienöl

Huhn in Weißwein mit Crème-Champignons

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 16.08.2025

Chardonnay aus der Premier-Cru-Lage „Sur la Velle“ in Monthélie, oberhalb von Volnay gelegen. Die Reben wachsen auf kalk- und tonhaltigen Böden in südöstlicher Ausrichtung und werden biodynamisch bewirtschaftet. Nach selektiver Handlese erfolgt eine langsame, schonende Pressung, die Gärung setzt spontan mit heimischen Hefen ein. Der Ausbau dauert etwa zwölf Monate in großen Stockinger-Fässern und gebrauchten Pièces (maximal 20 % neu), gefolgt von einer weiteren Reifephase von rund sechs Monaten im Edelstahltank.

Abgefüllt wird unfiltriert.

Farbe:

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2023 Sur la Velle Monthélie 1er Cru von Remi Jobard ist in der Nase extrem facettenreich: Er bewegt sich zwischen zarten floralen Kopfnöten, klaren Zitrusaromen und gelbfruchtigen Eindrücken, hinzu kommt der typisch mineralische Eindruck nach nasser Tafelkreide. Insgesamt ein reifer Typ, der dank perfektem Schliff stets fein und extrapoliert wirkt. Große Gläser sind ein Muss.

Mund:

Der Eindruck der Nase bestätigt sich am Gaumen: Von der Struktur her ist er geschliffen und fein, die Grundlagen jedoch sind eher von Reife im Sinne einer gewissen Großzügigkeit geprägt. Ein sehr gastronomischer Stil, der nicht mit trendiger Reduktion kokettiert, sondern großes Burgund bereits in der Jugend erlebbar macht. Saftig mit gelbfruchtigem Extrakt, die vertikale Säure beschleunigt ihn am Gaumen rasant. Aromatisch dicht mit gutem Druck und langem, fruchtig-salzigem Nachhall.