

Domaine Rémi JOBARD

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12 mdr. i store østrigske træfade fra Stockinger.

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03808122135

Anbefales til:



2021 BOURGOGNE CHARDONNAY

Domaine Remi Jobard

Distriktet

I de fleste tilfælde er navnet "Bourgogne" nok til at tænde julelys i enhver vinelskers øjne, og vinene fra dette enestående østfranske vindistrikt er derfor tilbedte af mange vinentusiaster fra hele verden. Efterspørgslen på disse unikke hvid- og rødvine har altid været betydelig, men de senere år har den foretaget en sand opstigning, og det har priserne dermed desværre også.

Historisk og administrativt set omfatter Bourgogne distrikterne (fra nord til syd) Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais og... Beaujolais - selv om de fleste nok betragter disse Gamay-baserede rødvine som et kapitel for sig selv. Mens AOC/AOP Bourgogne dækker hele området, indførte man i 2017 flere afgrænsede "regionale" AOC/AOP-appellationer som fx Bourgogne Côte d'Or, Bourgogne Côtes d'Auxerre og Bourgogne Côte Chalonnaise. Her får man en mere præcis oprindelse for vinene og kan forvente mere egnstypicitet.

Producenten

Spørger man Rémi Jobard om, hvornår hans familie begyndte at lave vin i Meursault, er han selv ét stort spørgsmål! "Vi har skrifter i huset som siger, at familien lavede vin helt tilbage i det 16. årh., men traditionen går nok endnu længere tilbage".

Rémi påbegyndte sit arbejde på familiens vingård i 1991, men det var først i 1996, at han selv forestod vinificeringen af en årgang. Samme år overtog han officielt de dengang 5 ha. vinmarker fra faderen Charles. Et af de første initiativer han herefter tog, var at skifte gradvist over til økologisk dyrkning (100% økologisk dyrkning blev opnået i 2005). Ejendommen har siden 2011 været certificeret økologisk (Ecocert).

I dag er Rémi højt anerkendt for sine meget aromatiske Meursault-vine, som samtidig besidder stort potentiale og en usædvanlig kompleksitet. En del af hemmeligheden bag dette er måske, at Rémi Jobard er den eneste producent i Bourgogne, der benytter det østrigske kult-bødkeri "Stockinger" til modning af sine vine.

I dag udgør vinmarkerne hos Rémi Jobard 9 ha. (som normalt giver ca. 50.000 flasker årligt) bl.a. med parceller i tre 1. Cru-vinmarker (Genevrières, Charmes og Poruzot) og i berømte lieux-dits vinmarker (som f.eks.: En Luraule, Les Narvaux, Les Chevalières og Sous la Velle).

For Rémi Jobard har det altid været en selvfølge IKKE at bruge gødning i vinmarkerne. Man bruger i stedet en kombination af pløjning og dyrkning af græs og vilde blomster mellem rækkerne. Det er jordens og markens mineralske karakter, som skal udtrykkes i vinen.

Produktet

Det er endeligt muligt at få lidt mere af den fremragende Bourgogne Blanc hos Rémi Jobard efter at han for nogle år siden erstattede en del af sine Aligoté-vinstokke med Chardonnay, og at han desuden anskaffede nye parceller i AOP Bourgogne. Som på resten af ejendommen er druerne til denne vin dyrket økologisk. Vinen vinificeres efter samme opskrift som Rémis andre vine, d.v.s. med en skånsom presning, en gæring med druernes egne gærceller, først i udvendige ståltonke og derefter i kælderen. Dog er Bourgogne Blanc udelukkende modnet i 12 mdr. på store fade af 30 hl. (foudre) fra østrigske Stockinger.

Også i denne vin er det de aromatiske, sprøde og delikate toner som prioriteres. Den er ganske enkelt fremragende, med masser af fylde, velour, struktur og mineralitet. Man kunne sagtens forveksle den med en god Meursault. Som Bourgogne Blanc, i en klasse for sig. Server den til kraftige og eksotiske fiske- eller skaldyrssretter men også til fjerkræ eller kalv i hvid sauce. Vinen bør serveres i store glas, da den har godt af lidt iltning. Serveres afkølet men ikke iskold.

