Domaine Rémi JOBARD
VITICULTEUR A MEURSAULT, COTE-D'OR, FRANCE

2021 BOURGOGNE COTE D'OR BLANC ØKO

Vieilles Vignes, Remi Jobard

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): Chardonnay
Lagring: 12 mdr. i østrigske barriques + 6 mdr. i store fade
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03810422135
Anbefales til:

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 vinentusiaster over hele verden. Efterspørgslen på disse unikke hvid- og rødvine har altid været betydelig, men i de seneste år har den foretaget en sand opstigning, og det har priserne derfor 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 de Gamay-baserede rødvine fra den sydligste del af Bourgogne som et kapitel for sig selv. Mens AOP/AOC Bourgogne dækker hele Bourgogne-regionen, er der i alt 13 forskellige yderligt opdelte, regionale AOC/AOP-appellationer i Bourgogne, og hvor nogle af de mest kendte er, foruden netop Côte d'Or: Côte Chalonnaise, Hautes Côtes de Nuits/Beaune og Côtes d'Auxerre. Alle disse regionale AOC/AOP-er har "Bourgogne" foran regionens navn, men her får man altså en geografisk mere præcis oprindelse for vinene, og kan derfor forvente mere egnstypicitet i disse.

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".

Mange generationer i familien Jobard har således efterfulgt hinanden, og i 1993 overtog Rémi familiens vingård og de dengang 5 ha. vinmarker fra faderen Charles. Rémi besluttede gradvist at skifte til økologisk dyrkning, og i 2005 var 100% økologisk dyrkning en realitet (certificeret fra 2008). Han reducerede også udbyttet markant i sine marker, hvilket var med til at løfte kvaliteten op i den allerøverste liga.

Rémi Jobard betragtes i dag som en af de fineste producenter i området, og han er højt anerkendt for sine meget aromatiske og komplekse Meursault-vine. En del af hemmeligheden bag dette er måske, at han 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. (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). Alt markarbejdet udføres med præcision og respekt - manuel jordbearbejdning, nøje styring af udbyttet og minimal behandling. For Rémi Jobard har det altid været en selvfølge IKKE at bruge gødning i vinmarkerne - græs og vilde blomster får lov at gro mellem rækkerne. Høsten foregår også manuelt og med omhyggelig udvælgelse af drueklaserne for at fremme renhed og balance. Det er jordens og markens mineralske karakter, som Rémi ønsker at udtrykke i sine vine.

Produktet
Det er endelig muligt at få lidt mere af den fremragende Bourgogne Blanc fra Rémi Jobard, efter at han for nogle år siden erstattede en del af sine Aligoté-vinstokke med Chardonnay, og desuden anskaffede nye parceller i AOP Bourgogne. Denne Bourgogne Blanc Côte d'Or Vieilles Vignes kommer dog fra de oprindelige parceller med Chardonnay, som er over 45 år gamle og i lighed med resten af vinmarkerne på ejendommen dyrket økologisk siden 2005.

Vinen vinificeres med en skånsom presning, en gæring med druernes egne gærceller, først i udvendige ståltanke og derefter i kælderen. Bourgogne Blanc Vieilles Vignes er modnet i 12 måneder på barriques (225 l.) og 6 måneder på store fade à 30 hl. (foudre), begge typer fra østrigske Stockinger. Vinen er aftappet uden filtrering.

Også i denne vin er det de aromatiske, sprøde og delikate toner, som prioriteres. Vinen har en flot stråguld farve, og duften er meget aromatisk og frugtig med nuancer af blomster, pærer og appelsin samt mineralske og en smule røgede toner. Smagen er sprød og harmonisk med et godt spil mellem tørhed og frugtsødme.

Serveres til kraftige og eksotiske fiske- eller skaldyrsretter men også til fjerkræ eller kalv. Vinen bør serveres i store glas, da den har godt af lidt iltning. Serveres afkølet men ikke iskold.

VINOBLE