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

2023 MEURSAULT 1. CRU ØKO PORUZOT DESSUS

Domaine Remi Jobard

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): Chardonnay
Lagring: 18 mdr. på østrigske barriques (228 l., 25% nye)
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03807722335
Anbefales til:

Distriktet
Med Meursault kommunen i det sydlige Côte de Beaune starter området for Bourgognes absolutte tophvidvine. Sammen med nabodistrikterne Puligny-Montrachet og Chassagne-Montrachet producerer man her nogle af de mest kraftfulde og komplekse vine på Chardonnay. Selve byen Meursault bærer præg af, at stedet engang har været et af de største centre for vinhandel i Bourgogne. Her finder man utallige flotte ejendomme og et hav af flotte modningslokaler bygget helt tilbage i Middelalderen. I dag ser byen måske en smule søvnig ud men tag ikke fejl. Vinaktiviteten er der stadig i allerhøjeste grad, selvom de store firmaer er flyttet til Beaune eller Nuit-St.-Georges.

I Meursault findes ingen Grand Cru-marker men til gengæld 20 Premier Cru (ca 108 ha. i 2018) og over 50 "lieux-dits" . Skal man drikke Meursault, når de er unge, kan man med fordel vælge "almindelige" Meursault AOC, mens 1. Cru-vine ofte kræver lidt mere modning. Rødvinene er næsten en hemmelighed i Meursault med kun 10,66 ha. i produktion i AOC'en (1,27 ha. i 1. Cru), sammenlignet med ca. 381 ha. for hvidvine.

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
1er Cru marken Le Porusot Dessus (eller Poruzot) ligger syd for selve landsbyen Meursault, i retning mod Puligny-Montrachet. Her begynder markerne at skråne op (ca. 240 m.o.h.) mod bjerget. Jordbunden består af en blanding af kalksten, mergel og ler, hvilket er perfekte forhold for fyldige hvidvine. Jobards økologiskdyrkede vinstokke er plantet i 1985 og i 1944!

Rémi Jobards sædvanlige teknik anvendes: Manuel plukning af de økologiske dyrkede druer med skrap selektering af klaserne, skånsom presning, gæring med druernes egne gærceller, først i udvendige gærtanke fra oktober til november og derefter i kælderen. Derefter bliver vinen modnet i 18 mdr. på barriques (228 l., 25% nye) fra Stockinger i Østrig.

En meget ren, dyb og kompleks Meursault. Duften er meget intens med nuancer af flintsten, eksotiske frugter (passion, litchie), lindeblomst men også mere ”kølige” toner, som hvidtjørneblomster og lime. Smagen byder på både sprødhed og frugtsødme med en god struktur og kødfuldhed. Vinen afslører en god mineralitet og tannin til sidst, men også en fantastisk finesse. Server vinen til skaldyr (f.eks. hummer) og fisk.

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT ·