



2022 MEURSAULT 1CRU LES GENEVRIERES

ØKO, Domaine Remi Jobard

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 18 mdr. på østrigske barriques (228 l., 25% nye)

Alkohol: 13.5%

Skuelåg: Nej

Varenummer: 03808322235

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 søvrig 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. Rødvine 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

1. Cru marken "Les Genevrières" er en af de største i Meursault og ligger i den sydlige del af kommunen, midt på skråningen. Navnet kommer af, at jorden længere oppe ad bjerget før var dækket af enebærbuske (genévriers). Sammen med Les Charmes, Les Perrières, Les Poruzots og La Goutte d'Or anses Les Genevrières for at producere nogle af de bedste vine i området. Jobards udgave er meget klassisk. Rémi Jobards lille parcel er økologiskdyrket siden 2005, og vinstokkene er over 45 år gamle.

Rémi Jobards sædvanlige teknik anvendes: Manuel plukning af druerne med skrap selektering af klaserne, skånsom presning samt gæring med druernes egne gærceller - først i udvendige gærtanke fra oktober til november og derefter i kælderen. Derefter bliver vinen modnet i 18 måneder på barriques (228 l.) fra Stockinger i Østrig.

Meursault "Les Genevrières" fra Rémi Jobard har en blank, lysgylden farve. Duften byder på en smule eksotiske nuancer af vanilje, mandler og gule ferskner. Disse toner fortsætter i smagen, som er meget fyldig og afrundet, og slutter med en lang, fyldig og mineralisk eftersmag. En af de mest komplekse og harmoniske Meursault-vine hos Jobard.

En fantastisk vin til skaldyr (fx kammuslinger og hummer) og fisk (brosme, rokke, pighvar). Prøv den også til kalv eller fjerkræ og til cremede oste som Epoisses, Chaumes eller lignende. Bør ikke serveres for koldt: 12-14°C ville være passende.

