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

# 2022 MEURSAULT LES CHEVALIERES

## ØKO, Domaine Remi Jobard

**FAKTA**
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 18 mdr. på østrigske barriques (228 l., 25% nye)
Alkohol: 0.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03810222245
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 Nuits-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”.

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**
Lieu dit-vinmarken ”Les Chevalières” ligger midt på skråningen, vest for Meursault. Den lille parcel på 0,44 ha., hvor Rémi Jobard henter druerne til denne vin, ligger i en højde af 300 m.o.h. og er beplantet med vinstokke, som er over 70 år gamle.

Domainets sædvanlige teknik anvendes: Manuel plukning af de økologiskdyrkede druer med skrap selektering af klaserne, skånsom presning og gæring med druernes egne gærceller, først i udvendige gærtanke fra oktober til november og derefter i kælderen. Vinen modnes i 12 måneder på 50% barriques (228 l., 20% nye) og 50% store fade (”foudre” af 600 l.), begge fra det østrigske kult-bødkeri Stockinger. Efter sammenstikningen af de forskellige cuvéer bliver vinen modnet yderligere i 6 måneder på ståltanke. Aftapningen foregår uden filtrering.

Meursault ”Les Chevalières” har en flot, citrongul farve. Duften er umiddelbar og frisk først, og udvikler sig hurtigt mod det mere komplekse, med nuancer af jasmin, citrusfrugter, fersken samt mere eksotiske noter af bagværk og røde frugter. I smagen samler vinen sprødhed, kraft og mineralitet samt en lækker, vedvarende eftersmag. Den har et stort gemmepotentiale, selv om den allerede giver meget fra sig i sin ungdom.

Serveres til stegt laks eller hellefisk, til hummer eller krabbe evt. tilberedt med en let krydret sauce. Brug store glas til denne meget potentialerige vin.