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

# 2020 MEURSAULT SOUS LA VELLE

## ØKO, Domaine Remi Jobard

**FAKTA**
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 12 mdr. på østrigske demi-muids (600 l., 25% nye)
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03810322035
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**
Lieu dit-marken ”Sous la Velle” er en pragtfuld vinmark nederst på skråningen, lige under slottet Château de la Velle, med en undergrund domineret af småsten og kalk. Den giver hvidvine, som er både delikate, fede og strukturerede.

Rémi Jobards sædvanlige teknik anvendes: Manuel plukning af de økologiske dyrkede druer 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 - i denne vins tilfælde på østrigske demi-muids (600 l., 25% nye) fra Stockinger. Derefter bliver vinen modnet i 12 måneder på de samme træfade. Aftapningen foregår uden filtrering.

Meursault ”Sous la Velle” fra Rémi Jobard har en flot, blank, gylden farve. Duften er umiddelbar og aromatisk med nuancer af citrusfrugter, ferskner, abrikos, pærer og æbler. I smagen er vinen ret velouragtig, men også fint struktureret og sprød. Eftersmagen er meget saftig, harmonisk og samtidig delikat.

Server den med skaldyr og fisk (dampet eller grillet). Prøv den også til kalv eller fjerkræ. Bør ikke serveres for koldt: 12-14°C ville være passende.