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

2022 VOLNAY 1. CRU LES SANTENOTS ØKO,

Domaine Remi Jobard

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03810912235
Anbefales til:

Distriktet
Volnay-distriktet producerer udelukkende rødvine, og siges ofte at være det samme for Côte de Beaune, som Chambolle-Musigny vinene er for Côte de Nuits, d.v.s. meget delikate og charmerende vine. Dette måske sammenlignet med nabodistriktet Pommard's maskuline vine. Selve landsbyen ligner et postkort fra Bourgogne, som den ligger omringet af de prestigiøse vinmarker.

Det er først og fremmest i undergrunden man skal finde hemmeligheden bag den delikate stil. Her er det kalk blandet med knuste klipper som dominerer. Der er kæmpe forskelle i jord strukturen på Volnays skråninger som starter i en højde af 230 m. og slutter oppe i 370 m. Distriktet omfatter ca. 213 ha. vinmarker, hvoraf mere end halvdelen er klassificeret som 1. Cru (34 stk.). Til dem skal der egentligt tillæges de fire 1. Cru-vinmarker (Santenots-du-Milieu, Les Santenots-Dessus, Les Santenots-Blanc og Les Pleures - i alt 29 ha., kun de røde må sælges som Volnay 1. Cru), som danner Volnay-Santenots og rent faktisk ligger i Meursault-kommunen.

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
Rémi Jobard foretager en manuel plukning af de økologiskdyrkede Pinot Noir-druer med en skrap selektering af klaserne, skånsom afstilkning og masning samt en lang, kølig 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 modnes vinen i 18 måneder på de samme træfade. Aftapningen foregår uden filtrering.

I duften har Volnay 1. Cru Les Santenots en delikat, frugtig karakter, med spændende røgede nuancer af træ og vanilje. Smagen er meget sammensat, med toner af kirsebær, violer og milde krydderier (bl.a. kanel). Den har en fin balance mellem struktur, kødfuldhed og charme. I den ekstremt lange eftersmag afslører vinen en god tannin og en underliggende mineralitet, som giver et godt modspil til frugtsødmen.

Serveres fuglevildt, lam, okse og modne hvidskimmeloste.

NATUR·KVALITET·FREMTID
RESPEKT