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

2023 VOLNAY 1. CRU LES SANTENOTS ØKO,

Domaine Remi Jobard

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03810912335
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”.

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
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.

VINOBLE