



Martel.
Wein geniessen.



Meursault

Le Poruzot-Dessus, 1er cru AC, bio

| | |
|-----------------------|--|
| Winzer | Rémi Jobard |
| Region | Burgund |
| Subregion | Côte de Beaune |
| Jahrgang | 2017 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Qualifizierung / Lage | Le Poruzot-Dessus, 1er cru AC, bio |
| Kategorie | Weisswein |
| Traubensorte | Chardonnay |
| Anbauart | biologischen |
| Körper | mittelschwerer Wein |
| Alkoholgehalt | 13.50 % Vol. |
| Passt zu | Fischspeisen aller Art, Hummer & Krustentieren, Geflügel, Schwein, Pilz & Pilzspeisen |
| Trinkreife | mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen |

Er ist ein Burgunder Winzer wie aus dem Bilderbuch: bescheiden, erdverbunden, eher scheu, aber beim Degustieren der verschiedenen Lagen wächst von Minute zu Minute das Feuer und die Passion: Rémy Jobard. Er ist Spezialist für Meursault-Weine, und sein Stil – getragen von biologischen Anbau – brilliert mit einer puren, klaren Aromatik. Hier zeigen sich die Reize des grossen Burgunder Chardonnay in filigraner, mineralischer Art. Dies sind Weine von betörender Komplexität, Frische und tadelloser Balance!

Weingut Rémi Jobard

| | |
|------------------------------|--|
| Personen | Besitzer und Gutsleiter: Rémi Jobard |
| Rebberge | 9 ha |
| Sortenspiegel | Weiss: Chardonnay, etwas Aligoté Rot: Pinot Noir |
| Durchschnittliche Produktion | 50'000 Flaschen |
| Weinstil | Mineralische, feine typische Meursaults, intensiv und reich an Aromen, klassisch, aber niemals schwer. Perfekte Essensbegleiter. |



Die Domaine Rémi Jobard ist ein kleiner Familienbetrieb in Meursault. Seit 1992 arbeitet Rémi im Betrieb mit. Als 1996 sein Vater Charles in Pension ging, übernahm er die ganze Verantwortung für das Weingut. Seit 2005 bewirtschaftet er seine Rebberge biologisch, um die Charaktere der einzelnen Terroirs noch besser herausarbeiten zu können.

Besonders stolz ist Rémi auf das hohe Alter seiner Reben. So wurde die Lage Les Chevalières bereits 1940 neu angepflanzt und der 1er cru Le Poruzot-Dessus ebenfalls bereits 1944. Im Keller begleitet Rémi seine Weine mehr, als dass er sie „erzieht“. Der Ausbau im Holz soll zu einer vielschichtigeren Aromatik verhelfen und keineswegs zu Weinen führen mit intensiver Holz- und Vanillenote. Rémi Jobard's Ziel sind klassische Weine, abseits der Modeströmungen.