

Remi JOBARD, Bourgogne Côte d'Or "VIEILLES VIGNES" 2020

75 cl Blanc Bourgogne, Côte de Beaune AOC Bourgogne



La note by Christian Walter 91-92/100

Rémi Jobard amoureux du terroir, décide d'arrêter les désherbants et traitements chimiques dès 1998, et que ses beaux coteaux calcaires puissent donner leur meilleure expression. Les vendanges sont réalisées par la même équipe chaque année, les vendangeurs sont expérimentés et effectuent un premier tri directement sur la vigne. Les vins de Rémi Jobard sont ciselés, il met un point d'honneur à élaborer des crus très purs. Outre la viticulture biologique, la vinification est très peu interventionniste, les élevages en demi-muids Stockinger dans des barriques de 650 Litres en chêne autrichien, apportent très peu d'arômes, mais une belle structure.

Fin vinificateur, Rémi Jobard réalise des meursaults et meursaults premiers crus onctueux et souples, des vins tout en finesse, aptes à vieillir avec race. Les cuvées génériques et d'appellations Villages s'avèrent tout aussi recommandables que les crus. Ce sont des vins qui ne s'expriment véritablement qu'avec le temps, sans jamais jouer l'épate.

Le domaine Rémi Jobard est noté 3*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur) et 1*/3 à la RVF. Rémi Jobard décide d'arrêter les désherbants et traitements chimiques dès 1998, convaincu des bienfaits de la méthode, seul moyen d'exprimer dans un vin toutes les données du terroir. Le domaine est certifié Ecocert viticulture biologique. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette superbe sélection.

Jobard Remi (Meursault)

Meursault appellation phare de la Côte de Beaune, où Rémi Jobard contribue à la pérennité de ce domaine familial ! Rémi Jobard est un amoureux du terroir. En 1998 il arrête les désherbants et traitements chimiques. Il instaure les labours et applique une viticulture biologique sur les neuf hectares du domaine certifié Ecocert depuis 2008. Les sols argilo-calcaires pauvres, très pierreux et peu profonds, une viticulture biologique, une vinification très peu interventionniste, un élevage en demi-muids Stockinger, donnent des bourgognes et meursaults qui retraduisent parfaitement leurs terroirs !

Le vin

Nez agrumes et très minéral. Le vin est énergique et frais. La bouche est tendue et précise avec une finale saline. L'élevage en demi-muids Stockinger ne marque pas les vins par des arômes de bois et vanille, mais favorise une expression très naturelle du vin !

Bourgogne de référence, remarquablement fait, précis, net avec de tendres notes de feuille de figuier, de fougère et d'agrumes, très frais, tonique mais sans aucune agressivité. Parfait vin pour l'apéritif, pour le repas d'été, pour l'après repas, donc d'emploi universel. (Bettane & Desseauve)

La presse spécialisée en parle

Rémi Jobard, personnage à la bonhomie naturelle, perpétue à sa façon l'histoire de ce domaine familial de Meursault. Il pratique une viticulture biologique certifiée (Ecocert), depuis 2008, sur les neuf hectares de son vignoble. La particularité de ses vins réside dans ses choix de vinification, les pressurages sont longs de 6 à 12 heures et les élevages, plutôt longs, ont lieu en fûts et en foudres de bois autrichiens, afin de minimiser au maximum leur impact sur le vin. Le résultat donne de superbes blancs très élégants, aux touchers subtils, dès le bourgogne, et des premiers crus qui demanderont d'avantage de temps. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Fin vinificateur, Rémi Jobard réalise des meursaults et meursaults premiers crus onctueux et souples, aptes à vieillir avec race. Les cuvées génériques et d'appellations Villages s'avèrent tout aussi recommandables que les crus. Ce sont des vins qui ne s'expriment véritablement qu'avec le temps, sans jamais jouer l'épate. (RVF)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 91/100 note Bettane
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Terroir** : Sols argilo-calcaires pauvres, très pierreux et peu profonds
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Fermentation et élevage en demi-muids Stockinger
- **Elevage** : 18 mois en fûts Stockinger (15% neufs)
- **Millésime** : 2015
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2028
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 9 à 11°C