

## Exklusiv lansering från Domaine Rémi Jobard av Meursault 1er Cru les Poruzot-Dessus 2017

Fredag 14 februari släpps en liten allokering om 120 flaskor i tillfälliga sortimentet på Systembolaget från Domaine Rémi Jobard. Rémi Jobard var först i Bourgogne med att laga sina viner på österrikisk ek istället för fransk. Detta för att han vill göra eleganta viner som speglar sin terroir snarare än sin lagring. Hans viner är spontanjästa, ofiltrerade, ekologiska och mycket lagringsdugliga.



*Exklusiv lansering*

### Fakta om vinet

Namn: Meursault 1er Cru les Poruzot-Dessus | Årgång: 2017 | Ursprung: Meursault, Bourgogne, Frankrike | Druva: 100 % Chardonnay | Alkoholhalt: 13,5 % | Storlek/förpackning: flaska 750 ml | Art. Nr 96103 på Systembolaget | Pris: 803,- | Lansering: 2020-02-14 | Volym: 120 flaskor | Sortiment: TSE

### Druvor och vinifiering

Druvorna till vinet kommer från 85-åriga och 45-åriga vinrankor. Alla Rémi Jobards viner går i en elegantare stil men detta läge ger den mest rika, kraftfulla stilen av hans viner. Jordmånen består av lera, mörk jord och kalksten. Vinet jästes med vildjäst och lagrades därefter på österrikiska Stockinger ekfat på en storlek mellan 1000 och 1500 liter under ca 14 månader.

### Årgång 2017

Den varma våren satte igång blomningen tidigt vilket gjorde att hela växtsäsongen var tidig och skörden var lite tidigare än normalt. Den slutliga druvkvaliteten var mycket hög och med tydliga fruktaromer och balanserad syra.

### Passar till

Kraftigare fiskrätter, fågel och vegetariska anrättningar med svamp.

## **Om Producenten**

DOMAINE RÉMI JOBARD från byn Meursault i Côte de Beaune har 9 ha vingårdar och arbetar ekologiskt sedan 1994 men med ekologisk certifiering sedan 2011. Rémi tog över vingården efter sin far Charles och gjorde sin första årgång 1992 efter vinstudier i Beaune. Rémi började tidigt att sätta sin egen prägel på vinerna, han valde t ex österrisk ek istället för fransk för mer subtil faktkaraktär. Filosofin är att göra eleganta viner som speglar sin terroir. Varsam pressning av druvorna bidrar till elegans och finesse. Vinerna jäser på ekfat med vildjäst och filtreras aldrig innan buteljering.