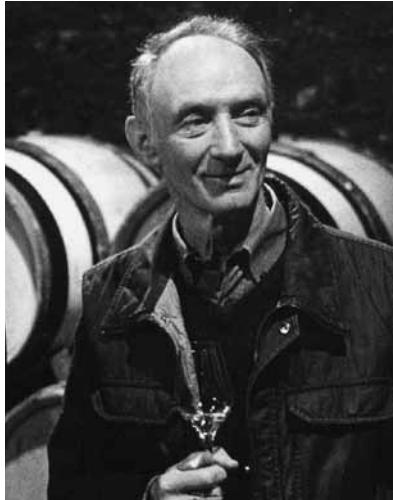


Portrait

Portrait

Domaine Antoine Jobard



François Jobard



Antoine Jobard

François Jobard hat den Übergang seiner Domäne an seinen Sohn Antoine erfolgreich vollzogen. Wohl arbeitet François noch tatkräftig mit, aber seit dem Jahrgang 2007 firmiert die Domäne unter dem Namen Antoine Jobard. Das Weingut wurde von einem Vorfahren um 1860 gegründet und erlebte um 1960 eine Aufteilung zwischen François und seinem Bruder Charles. Daraus resultierten zwei Weingüter mit einer Größe von jeweils rund 5 Hektaren, die heute unter den Namen Antoine Jobard und Remi Jobard existieren.

Unsere ersten Besuche auf der Domäne gehen auf Anfang der 90-er Jahre zurück. Bereits damals beeindruckte uns François Jobard mit der Reintönigkeit, Geradlinigkeit und vor allem Lagerfähigkeit seiner Weine, die er in einem sehr traditionellen Stil produzierte. Im Weinberg wird nach biologischen Grundsätzen gearbeitet, wiewohl auf eine offizielle Zertifizierung verzichtet wird. Aus dem relativ kurzen Anschnitt und dem hohen Alter der Reben resultieren geringe Erträge. Im Keller erfolgen die Vinifikation und der Ausbau der Weine nach traditionellen Grundsätzen.

Sämtlichen Weinen der Domäne ist entsprechend dem Charakter von François und auch seinem Sohn Antoine eine gewisse Zurückhaltung und Zugeknöpftheit eigen. Doch erblühen vor allem die Premiers crus nach einigen Jahren der Lagerung und entwickeln vorzügliche Aromen. So sind perfekte Flaschen nach mehr als

20 Jahren keine Seltenheit. Antoine arbeitet seit 2000 im Betrieb mit und hat mit dem Jahrgang 2007 die alleinige Verantwortung übernommen. Die Weine haben sich zwar stilistisch nicht verändert, scheinen sich in der Jugend aber eine Idee nahbarer und saftiger zu präsentieren.

Gesamfläche: 4.8 ha

Rebbestand: 4.8 ha Chardonnay

Vinifikation Chardonnay: Ganztraubenpressung; alkoholische und malolaktische Gärung und Ausbau in bis zu 15% neuen Barriques; keine Battonage; 18 bis 21 Monate Ausbau in Barriques; Assemblage zu einem Wein; nach Füllung (ohne Filtration) einige Monate Flaschenreifeung und anschließender Verkauf.

