

Domaine JOBLOT, Givry

Ligging

Het dorpje Givry is centraal gelegen in de Côte Chalonnaise ter hoogte van Chalon-sur-Saône. De wijnen uit Givry waren reeds wereldvermaard ten tijde van Henri IV. De etiketten van de wijnen uit Givry dragen dan ook vaak het zegel "Le vin préféré du roi Henri IV".

Uniek aan deze streek is een natuurlijk amfitheater dat de wijnstokken beschermt tegen de westenwind. De beste wijngaarden bestaan uit een mix van bruine kalksteen en klei en liggen op tussen 240m en 280m hoogte.



Familie Joblot

Het domein is opgericht door Charles Joblot, en groot gemaakt door zoon Jean-Marc Joblot. In 1979 neemt Jean-Marc het bedrijf van zijn vader over. Hij was oenoloog van opleiding, wat uitzonderlijk was in die periode. Zijn meest belangrijke ingreep in de wijngaard was de selectie van en het herplanten met de beste Pinot Noir klonen. Daarnaast ging hij de rendementen beperken door streng te snoeien en een groene oogst te doen.

In 1986 komt ook zijn broer Vincent in het domein. Vincent neemt het werk in de wijngaard over en Jean-Marc zal zich vanaf dan uitsluitend bezighouden met het wijnmaken.

Het domein beslaat momenteel 14ha waarvan 9ha Premier Cru wijngaarden. Er worden jaarlijks slechts 80.000 flessen wijn gemaakt. Hun beste wijngaarden zijn "Clos du Cellier aux Moines" , "Clos Marole" en "Clos de la Servoisine". Om het terroir van de verschillende percelen te laten spreken, worden alle wijnen op dezelfde manier gevinifieerd. De wijnen van Domaine Joblot worden wat betreft finesse vaak vergeleken met de beste wijnen uit de Côte de Beaune.

Sinds 2010 heeft de dochter van Jean-Marc, Juliette Joblot het wijnmaken overgenomen. Vincent blijft zich bezighouden met het werk in de wijngaard. Juliette haar grote voorbeeld zijn de wijnen van de legendarische Henri Mayer. Haar wijnen van Pinot Noir kenmerken zich door zijdezachte tannines, mooie zuren en een groot bewaarpotentieel. Recent kreeg het domein als bekroning voor hun harde werk twee sterren in de Revue de Vin de France.

G.E.S.T.

Met een honderdtal collega's uit de Bourgogne maken de Joblot's deel uit van de werkgroep G.E.S.T. (Groupement d' étude et de suivi des terroirs - www.asso-gest.fr). Omdat ze zeer rijpe druiven willen oogsten moet de vegetatiecyclus kort zijn. Dit kan onder meer door een type onderstok te selecteren met een korte vegetatiecyclus. Daarbij wordt er vroeg gesnoeid, begin november tot eind januari, met het risico van vorstschade in het voorjaar. De rode wijnen gisten in gesloten cuves met automatische pigeage. Het aandeel nieuw eikenfust is altijd hoog (rond 50 %) en de vaten worden met zorgvuldigheid uitgezocht om de wijn te ondersteunen en nooit te overheersen. Bij vinificatie en opvoeding op houten fust ligt de nadruk op reductie om vitaliteit en fraîcheur van het fragiele pinot noir fruit optimaal te waarborgen. Gedurende de rijping op fust geen soutirage; de wijnen verrijken zich op hun fijne lie. Er wordt niet geklaard of gefilterd.

De wijnen

WIT

- Givry 1er Mademoiselle
- Givry 1er Cru En Veau

ROOD

- Givry 1er Cru L'Empreinte
- Givry 1er Cru Clos Du Cellier Aux Moines
- Givry 1er Cru Servoisine
- Givry 1er Cru Clos Marole
- Givry 1er Cru Les Bois Chevaux
- Givry Préface

Slot

Zijn filosofie is dat zuiverheid van werken, de verbouw van de druiven en de kwaliteit van de wijn onlosmakelijk zijn verbonden. Zijn wijngaarden zijn dan ook zeer verzorgd en zijn kelder smetteloos. Joblot vinifieert al zijn wijnen in eikenhouten vaten. De rode wijnen zijn in hun jeugd al zeer toegankelijk maar hebben ook een goed bewaarpotentieel. De wijnen van Domaine Joblot hebben een zachte structuur met een goede zuurbalans en mooi geïntegreerd houtkarakter.