



Médoc (Bordeaux): Château La Gorce

1
Château La Gorce im Médoc. Die Bewirtschaftung der Reben erfolgt seit einigen Jahren biologisch.

«Es ging uns nicht darum, dem Weingut eine trendige Verjüngungskur zu verpassen oder opportunistisch dem Zeitgeist zu huldigen, als wir auf biologischen Anbau umstellten», erklärt Emmanuel Martin. Sein 48 Hektar grosser Betrieb, der sich in Blaignan im nördlichen Médoc befindet, ist seit 2022 vollständig biozertifiziert. Allerdings geschah die Umstellung in sportlichem Tempo, denn Emmanuel hat Château La Gorce erst vor einigen Jahren erworben. Gemeinsam mit seiner Partnerin Mana bringt er seither frischen Wind in die lokale Branche, ohne dabei die Tradition über Bord werfen zu wollen; das Weingut brachte schon vorher kraftvolle, ehrliche und elegante Gewächse hervor. «Aber die Tradition zu bewahren, heisst auch, sie den Erfordernissen der Zukunft anzupassen», ist Emmanuel überzeugt, «nicht zuletzt im Hinblick auf den Klimawandel.»

Die biologische Bewirtschaftung sei langsamer, komplizierter und – zumindest zu Beginn – nicht immer umweltfreundlich, erklärt er weiter. Verzichte man beispielsweise auf Pestizide, müsse der Traktor viel intensiver zur Unkrautbekämpfung eingesetzt werden. Erst mit der Zeit bilde sich eine Vegetationsdecke, die nur ein- bis zweimal pro Jahr gemäht werden muss. Emmanuel stammt aus einer Familie mit langer Winzertadition; sein Grossvater war der Begründer des französischen Weinbau-Genossenschaftssystems. Der Enkel studierte zunächst Philosophie, stieg dann aber doch in die Branche ein: Bevor er La Gorce kaufte, betrieb er 15 Jahre lang Weinhandel im Entre-deux-Mers.

2
Fassprobe mit Emmanuel Martin.

3
Degustation der letzten Jahrgänge vor Ort mit Mana und Emmanuel Martin.

Die Weine des 200 Jahre alten Châteaus unweit der Appellation Saint-Estèphe, in dessen Keller sich über 600 Barriques stapeln, tragen seit bald einem Jahrhundert das Qualitätssiegel Cru Bourgeois. Wer sich darunter eher steife Médoc-Gewächse vorstellt, den belehrt Emmanuel Martin eines Besseren. Unter seiner klugen Ägide entstehen attraktive, verführerische Weine, die – wie gestandene Crus Classés – in hochwertigen, zu jeweils einem Drittel erneuerten Barriques ausgebaut werden. Bei der jüngsten Weinprobe kommen wir auf einen geschätzten Bekannten zurück, den Jahrgang 2018, der uns vor eineinhalb Jahren noch zu jung war. Jetzt gefällt er uns ausgezeichnet. Die betörenden Aromen des Merlot und die maskulinen, aber feinen Tannine des Cabernet Sauvignon ergänzen sich perfekt.



Château La Gorce, Médoc a.c. (rot) 2018
Spezialfüllung, Cru Bourgeois
55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Leuchtendes Purpur; noble, vom Barrique stammende Röstaromen; frisches und intensives Bouquet; ein klassischer Médoc am Gaumen; schwarzbeerig und männlich; langanhaltend, komplex und würzig. Ein erstklassiger Bordeaux für jeden Tag! Trinkbereit, ideal ab Mitte 2025, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 13,90 (ab Januar 2025 Fr. 15,40)



Mehr Informationen zu
Château La Gorce.