



Médoc (Bordeaux): Château La Gorce

1
Emmanuel Martin.

2
Château La Gorce im Médoc.

Kaum haben wir die Einfahrt von Château La Gorce passiert, empfängt uns Emmanuel Martin mit der ihm eigenen Herzlichkeit. Seit der Übernahme des bereits 1822 gegründeten Cru Bourgeois hat er das traditionsreiche Weingut mit grosser Sachkenntnis und beträchtlichen Investitionen weiterentwickelt. Seine Überzeugung fasst er pointiert zusammen: «Nicht ein grosser Name macht einen grossen Wein, sondern das Terroir.» Diesem Leitsatz ordnet er sämtliche Entscheidungen unter und betreibt auch in der Erzeugung einen hohen Aufwand. «Leider produzieren mittlerweile alle Betriebe in meinem direkten Umfeld Massenweine», ergänzt er betrübt und fährt fort: «La Gorce verfügt über ein hervorragendes Terroir mit einem ganz speziellen blauen Ton – und das möchte ich zur Geltung bringen. Seit 2019 arbeiten wir zudem biologisch und keltern sieben verschiedene Weine, um die Qualitäten möglichst gut differenzieren zu können. Im Keller verwenden wir nur die traditionellen Korbpressen. Diese sind zwar deutlich teurer und weniger effizient als moderne Systeme, ermöglichen jedoch eine besonders schonende Extraktion und verleihen den Gewächsen so mehr Eleganz und Finesse.»

Gemeinsam degustieren wir die letzten sechs Jahrgänge von Château La Gorce. Obwohl die Assemblage aus Merlot und Cabernet Sauvignon praktisch unverändert bleibt, werden die Weine kontinuierlich besser; jeder Jahrgang wirkt nuancenreicher als sein Vorgänger. Diese Entwicklung zeigt sich exemplarisch am grossartigen Jahrgang 2020, der im Bordelais zu den besten der letzten Dekade zählt. Nach

3
Oktober 2025: Verkostung der letzten Jahrgänge mit Emmanuel Martin (rechts) in der Küche.

dem opulenteren 2018er und dem klassisch strukturierten 2019er präsentiert sich unsere bereits wunderbar zugängliche Spezialfüllung mit reifer Frucht und viel Charme. Beim Ausbau ergänzt Emmanuel die traditionellen Barriques teilweise durch 500-Liter-Fässer. So bleibt die Frucht stets im Mittelpunkt, während das Holz den Wein dezent begleitet und ihm zusätzlich Struktur und Tiefgang verleiht. Dass Château La Gorce heute zu den überzeugendsten Preis-Genuss-Empfehlungen des Médoc zählt, überrascht uns deshalb nicht. La Gorce verbindet klassischen Médoc-Charakter mit einer runden Frucht und verdeutlicht eindrucksvoll, dass man auch ausserhalb der berühmten Châteaunamen hochstehende Gewächse entdecken kann.



Château La Gorce, AOP Médoc (rot) 2020
Spezialfüllung Selection Schwander, Cru Bourgeois
55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

Leuchtendes Purpur; nobles Bouquet mit feinen Röstaromen und edlen Gewürzen; am Gaumen kraftvoll, harmonisch und mit reifer Frucht. Ein klassischer, charaktvoller Médoc mit langem Nachhall. Preislich unschlagbar! Erst am Beginn seiner Trinkreife, haltbar bis mindestens Ende 2032.

Fr. 13.90 (ab Dezember 2026 Fr. 15.40)



Mehr Informationen zu
Château La Gorce.