



## Gascogne (Frankreich): Domaine de Gensac

1 Der Bordelaiser Star-Önologe Stéphane Derenoncourt betreut seit einigen Jahren Rebberg und Vinifikation auf Domaine de Gensac.

2 Gensac ist ein vorbildlich geführter Gutsbetrieb mit insgesamt 300 ha Umschwung. Die Traubensorte Fer Servadou gelingt hier prächtig, sie ist vom Charakter her ein wenig mit dem Cabernet-Franc vergleichbar und auch mit der Cabernet-Familie verwandt.

Ein Besuch der Domaine de Gensac, dem Weingut und Landwirtschaftsbetrieb von Hans-Dieter Vontobel, mutet an wie ein Ausflug in das Frankreich längst vergangener Zeiten. Guten Gewissens kann man das Departement Gers als die noch ursprünglichste Region des Landes bezeichnen. Die hügelige Gegend, im Frühsommer von goldgelben Sonnenblumenfeldern geprägt, erinnert mit ihren verführerischen, abwechslungsreichen Konturen ein wenig an die malerischsten Regionen der Toskana.

Vergangenen März fliegen wir nach Toulouse und fahren rund anderthalb Stunden über verschlungene Strassen durch die idyllische Gascogne zum Château de Gensac. Hans-Dieter Vontobels Domäne ist ein prächtiges Landgut, wie man es sich schöner nicht vorstellen könnte. Nebst der Erzeugung von Wein und Armagnac widmen sich Hans-Dieter und seine Frau Silvia auch der Haltung zahlreicher Pferde, von denen einige im Rebberg zum Pflügen eingesetzt werden. Das schont den Boden und verdichtet ihn weit geringer als dies bei der Bearbeitung mit schweren Traktoren der Fall ist.

Eine grosse Passion und ein umfangreiches Fachwissen hat Hans-Dieter für Wein entwickelt. Er ist sich bewusst, dass die Gascogne deutlich weniger prestigeträchtig ist als das nahe Bordelais. Dennoch setzt er qualitative Massstäbe an, die einem Grand Cru Classé aus dem Médoc zur Ehre gereichen würden! Die technische Einrichtung ist vom Allerfeinsten und seit einigen Jahren weiss er mit Stéphane Derenoncourt einen brillanten Önologen und Rebbergspezialisten an seiner Seite. Derenoncourt berät einige der berühmtesten Bordelaiser Châteaux und

3 Harmonisieren perfekt: Kräftige Gerichte und Gensac.

4 März 2016: Nach dem Abstimmen unserer Spezialfüllung Abendessen auf Château de Gensac, links Hans-Dieter Vontobel. Sein Paradewein ist der «Solo», ein maskuliner, grossartiger Rotwein aus 100% Tannat.

nachdem er und seine Equipe sämtliche Produktionsschritte auf Gensac perfektioniert haben, hat sich die Qualität der Gensac-Weine noch einmal merklich verbessert. Hans-Dieter erklärt: «Wir extrahieren beispielsweise viel sanfter, bei tieferen Temperaturen und kürzer als noch vor wenigen Jahren. Dadurch wird der Wein wesentlich zugänglicher und geschmeidiger, ohne an Qualität einzubüssen. 2014 waren wir zudem im Vorteil gegenüber dem Bordelais. Dank der südlicheren Lage profitierten wir von einem herrlichen Altweibersommer, der unsere Trauben perfekt ausreifen liess.» Unsere Gensac-Füllung ist so aufwendig wie ein hochwertiger Cru Classé erzeugt worden und kann auch mit namhaften Bordeaux mithalten. Trotz der hohen Produktionskosten können wir den Wein dank der äusserst konsumentenfreundlichen Kalkulation Hans-Dieters zu einem überaus attraktiven Preis anbieten. Bordeauxliebhaber, die nicht gewillt sind, exorbitante Preise zu entrichten, sollten den Gensac unbedingt verkosten. Ich garantiere Ihnen, Sie werden begeistert sein!



**Domaine de Gensac «Selection Schwander» (rot) 2014 Gers IGP**

25% Merlot, 27% Fer Servadou, 48% Tannat

Tiefdunkles Purpur; distinguiertes, noch ein wenig vom Barrique geprägtes Bouquet; konzentriert, männlich und substanzreich am Gaumen, mit reifen Tanninen, sehr anhaltend. Ein exzellenter, sehr beeindruckender Rotwein mit viel Potential. Ideal ab Mitte 2017, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 16.90 (ab April 17 Fr. 20.—)