







Gascogne (Sud-Ouest): Domaine de Gensac

1
Château de Gensac: Ein kleines Paradies.

2
Ella Kelly, Co-Chefin von Gensac zusammen mit Arthur Parenteau.

Unsere Bordeaux-Reise beginnt genussvoll. Im gepflegten Hotel Grand Barrail bei Saint-Émilion treffen wir Jan Schürmann, Eigentümer und Gutsleiter der Domaine de Gensac, zum Abendessen. Begleitet wird das Kalbsfilet von zwei Jahrgängen seines grossartigen ‹Solo›. Beide passen vorzüglich. Natürlich sprechen wir auch über den schwierigen Weinmarkt. Jan lässt sich nicht entmutigen: «Wir wollen nicht nur hervorragende Weine verkaufen, sondern unseren Gästen auch die Schönheit und Gastfreundschaft der Gascogne näherbringen.»

Was er damit meint, zeigt sich am nächsten Morgen. Die Fahrt nach Condom, ins Département Gers, führt durch eine bezaubernde Hügellandschaft, fernab der Touristenströme und gut zwei Stunden von Bordeaux entfernt. Auf Gensac empfangen uns Arthur Parenteau und die aus Vancouver stammende Ella Kelley, die gemeinsam die operative Leitung mitverantworten. Das 300 Hektar umfassende Anwesen, dessen Wurzeln bis ins 13. Jahrhundert zurückreichen, ist ein kleines Paradies, in dem auch zwölf Hektar Reben bewirtschaftet werden. Nach dem Rundgang verkosten wir verschiedene Jahrgänge. Die Weine erinnern in ihrer noblen, kraftvollen Art an grosse Bordeaux. Besonders angetan sind wir von unserer ‹Pesade›-Spezialfüllung 2020. Das sonnenreiche Jahr erbrachte hervorragend ausgereifte Trauben. Gegenüber dem ausgezeichneten 2019er präsentiert sich der neue Jahrgang samtiger und geschmeidiger, ohne seine Aromatik einzubüssen. Ein verblüffend guter Rotwein zu einem äusserst attraktiven Preis.

Mehr Informationen zu Château de Gensac.

3
Mittagessen auf Gensac mit Jan Schürmann (Mitte links), Ella Kelly (vorne links) und Arthur Parenteau (Mitte rechts).



Eine Klasse für sich ist der ‹Solo› 2019 aus hundert Prozent Tannat. Die Trauben stammen von teils über 70jährigen, ertragsschwachen Rebstöcken. Nach 36 Monaten in neuen Barriques zeigt sich dieser Ausnahmewein wuchtig, tiefgründig und harmonisch; nur 3000 Flaschen wurden produziert.

Beim Mittagessen mit Jan, Arthur und Ella erfahren wir, was die ‹Gensac Experience› ausmacht: herzliche Gastfreundschaft, gelebte Leidenschaft und Freude am Genuss. Neben Weinproben und Führungen werden auch Hochzeiten und Anlässe durchgeführt. Fünf schöne Gästezimmer laden zum Übernachten ein. Wer möchte, kann das gesamte Schloss buchen. Nach einem letzten Gläschen köstlichen Armagnacs steht für uns fest: Beim nächsten Besuch bleiben wir länger!

Domaine de Gensac ‹Pesade› (rot) 2020, Spezialfüllung Selection Schwander, Gers IGP
62% Merlot, 20% Malbec, 13% Fer Servadou, 5% Tannat

Tiefes Purpur; verführerisches Bouquet von reifen Brombeeren und schwarzen Kirschen; am Gaumen vollmundig, mit reifen, bestens eingebundenen Tanninen und schöner Fruchtfülle. Ein charaktervoller, bordeauxähnlicher Rotwein von überraschender Klasse! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2032.

Fr. 16.90 (ab März 2027 Fr. 19.40)

‹SOLO›, Domaine de Gensac (rot) 2019, Gers IGP
100% Tannat

Schwärzliches Purpur; gewaltiges, vielschichtiges Bouquet von schwarzen Beeren, Cassis, edlem Holz und dunkler Schokolade; am Gaumen von imposanter Konzentration und Tiefe, mit mächtigen, perfekt ausgereiften Tanninen. Ein grandioser Tannat mit grossem Reifepotential. Ideal ab Mitte 2027, haltbar bis mindestens Ende 2035.

Fr. 39.80 (ab März 2027 Fr. 45.–)