



1



2



3



4



5

Médoc: Château La Gorce

1 Der Ausbau im Barrique ist auf La Gorce ungewöhnlich aufwendig; rund ein Drittel der Fässer werden jährlich erneuert.

2 Unser Lieblingskoch im Médoc: Claude Broussard vom Restaurant Le St-Julien in St-Julien.

3 Broussards Agneau Pauillac ist himmlisch!

Kurz nach unserer Ankunft am Flughafen Bordeaux fahren wir Richtung Norden ins Médoc. Dieses bekannteste Bordelaiser Anbauggebiet erstreckt sich rund 70 Kilometer am linken Ufer der Gironde und umfasst 16000 Hektar – etwas mehr als die gesamte Schweiz an Rebfläche besitzt. Auf der Fahrt passieren wir die berühmten Gemeinden Margaux, St-Julien, Pauillac und St-Estèphe und staunen immer wieder über die prachtvollen Châteaux. Die nördlichste Appellation heisst schlicht, wie die Region selbst, Médoc und ist Heimat vieler gesichtsloser Betriebe, die meist belanglose Bordeaux erzeugen. Es gibt wenige löbliche Ausnahmen wie beispielsweise das zu Léoville-Las Cases gehörende Potensac oder Goulée, das im Besitz von Michel Reybier ist, dem Eigentümer von Cos-d'Estournel. Obwohl ich seit 1981 das Bordelais jedes Jahr bereise, muss ich zu meiner Schande gestehen, dass ich mich noch nie so weit nördlich vorgewagt habe. Umso überraschter bin ich, als wir schliesslich auf dem unscheinbaren Château La Gorce eintreffen. Der Grund für meinen Besuch ist nämlich das absolut erstaunliche Abschneiden in einer Verkostung mit rund 70 verschiedenen Bordeaux. La Gorce zählte – man staune – zu den Favoriten!

Empfangen werden wir vom dynamischen Eigentümer Emmanuel Martin, der das Gut 2018 von Denis Fabre erwarb. Monsieur Fabre leistete wahrhaft Beeindruckendes, er bepflanzte den 48 Hektar grossen Rebberg neu und kümmerte sich Tag und Nacht um seinen Betrieb, wie Monsieur Martin, der selbst einer Winzerfamilie entstammt, detailliert ausführt. Der Besuch im weitläufigen Keller ist ebenfalls eindrucksvoll: Die Wände sind zwar nicht verputzt, aber die rund 600 Barriques sind sauberlich gestapelt. Wie bei einem

4 Château La Gorce besitzt 48 ha Reben im nördlichsten Teil des Médoc. Die Bewirtschaftung erfolgt seit kurzem biologisch.

5 Januar 2020: Emmanuel Martin, neuer Eigentümer von La Gorce, mit seiner Freundin Mana.

gestandenen Cru Classé findet der Ausbau komplett in hochwertigen, meist ein Drittel neuen Eichenfässern statt.

Wir verkosten die letzten zehn Jahrgänge und sind hocheifrig: Sämtliche Weine überzeugen durch einen bemerkenswert noblen Geschmack mit abgerundeten Gerbstoffen. Der 2016er ist dem Jahr entsprechend grossartig, aber noch ein wenig jung. Mit freudiger Miene öffnet Monsieur Martin für uns zum Schluss der Verkostung eine unetikettierte Flasche 2012er. Dieser präsentiert sich jetzt genussbereit, geschmeidig, mit guter Kraft und viel Finesse; ein Bordeaux, für den man wesentlich tiefer ins Portemonnaie greifen müsste. Der Vorbesitzer hielt diese Partie bewusst länger zurück – es hat sich gelohnt. Umgehend sichern wir uns die restlichen Bestände dieses besonderen Weines – die Bordeauxfreunde der Selection Schwander werden es uns danken!



**Château La Gorce, Médoc a.c. (rot) 2012
Spezialfüllung, Cru Bourgeois
55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot**

Lebendiges Purpur; noch ein wenig ungestümes Bouquet, das Zeit zur Entfaltung benötigt; finessenreich und erstaunlich nobel am Gaumen, weich fließend, elegant, tiefgründig und lang. Ein grossartiger Wein für diesen Preis! 1/2 Std. vor Genuss dekantieren, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 14.90 (ab Juni 20 Fr. 16.90)