



Bordeaux (Côtes de Bourg): Château Martinat

1
Château Martinat in den
Côtes de Bourg.

2
Selbst gebeizter Lachs
von Lucie Donze.

Ein Besuch bei Lucie und Stéphane Donze auf Château Martinat ist immer ein grosses Vergnügen. Martinat ist für uns der Inbegriff einer familiären, liebevoll geführten Domäne, die zwar erstklassige Bordeaux erzeugt, diese jedoch aufgrund der weniger bekannten Appellation Côtes de Bourg zu sehr attraktiven Preisen anbieten muss. Alles ist auf diesem Weingut beseelt von einer grossen Sorgfalt für das Detail. Selbst der Barrique-Keller ist so eingerichtet, dass man es sich am liebsten auf einem der grossen Sessel bequem machen möchte. Eine ganze Fässerwand ist verziert mit amüsanten Sprichwörtern und Sinnsprüchen zum Thema Reben und Weingenuß.

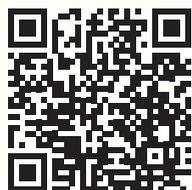
Bei der Produktion halten es die Donzes so kompromisslos wie die berühmten Crus Classés: Im Weingarten wird vom Rebschnitt bis zur Lese alles von Hand gemacht. Wie uns Stéphane mitteilt, ist er in den Côtes de Bourg noch einer der wenigen, der diesen Aufwand betreibt. Mit dem *table de tri* erfolgt eine strenge Selektion und im Keller wird beim Fassausbau nur beste französische Eiche eingesetzt. «Wir verwenden ausschliesslich Fässer aus dem Tronçais und der angrenzenden Wälder», erklärt uns Stéphane. «Dieses feinporige Holz ergibt einen besonders noblen und komplexen Geschmack. Überdies erneuern wir jedes Jahr dreissig Prozent der Barriques, was für uns eine bedeutende Investition darstellt.» Der Quereinsteiger Stéphane ist auch privat ein Liebhaber grosser Gewächse, dementsprechend unternimmt er alles, um den bestmöglichen Wein zu keltern.

Ein weiterer Höhepunkt des Besuchs ist jeweils das Mittagessen. Lucie ist eine begnadete Köchin, die uns dieses Mal mit einem

3
September 2020: Mit Stéphane
Donze (links) im Rebberg.

4
Juli 2021: Mittagessen bei
Lucie und Stéphane Donze.

selbst gebeizten Lachs als Vorspeise überrascht. Die darauffolgende knusprig gebackene Poularde ist schlicht und einfach göttlich! Dazu verkosten wir verschiedene Weine von Stéphane, neben der exzellenten Spezialcuvée 2019 «Epicurea» auch einen 2003er Martinat, der eindrücklich beweist, wie gut seine Erzeugnisse reifen. Völlig begeistert sind wir vom Martinat 2016, der sich prächtig entwickelt hat. Glücklicherweise konnte ein auf Restaurants spezialisierter Händler eine beträchtliche Reservation dieses Jahrgangs nicht beziehen. Wer Weine aus dem Bordelais liebt und keine berühmten Namen unterstützen will, dem sei dieses Gewächs wärmstens empfohlen. Und sollten Sie den Weg ins Michelin-Dreiterne-Lokal von Guy Savoy in Paris finden, können Sie mit der Martinat-Guy-Savoy-Füllung einen köstlichen, vergleichsweise preiswerten Wein in diesem renommierten, nicht ganz preiswerten Restaurant geniessen.



Mehr Informationen zum
Weingut Château Martinat



Château Martinat (rot) 2016
Côtes de Bourg a.c.
80% Merlot, 20% Malbec

Tiefes Purpur; reichhaltiges, tiefgründiges Bouquet; kraftvoll am Gaumen, charmant und vielschichtig, immer noch mit Reserven. 1 Std. vor Konsum dekantieren, erste Trinkreife erreicht, ideal ab Frühjahr 2022, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 16.90 (ab Januar 22 Fr. 19.40)