



## Gascogne (Frankreich): Domaine Gensac

1  
Jan Schürmann.

2  
Juni 2018: Mit Hans-Dieter Vontobel (Mitte) und Jan Schürmann (rechts) im Rebberg. Im Hintergrund Château de Gensac.

Seit einigen Jahren machen wir auf unseren Reisen ins Bordelais jeweils auch einen Abstecher ins südlich gelegene Département Gers. Mit seiner malerischen, von leuchtend gelben Sonnenblumen- und Rapsfeldern geprägten Landschaft ist es eine der ursprünglichsten und schönsten Gegenden Frankreichs. Die Leute sind bodenständig und liebenswürdig, und die Küche ist eine wahre Freude. Wer den währschaften, naturbelassenen Genüssen zugetan ist, wird sich in dieser Region sehr wohl fühlen. Mit bewundernswerter Energie hat der Schweizer Hans-Dieter Vontobel in den letzten zwei Jahrzehnten einen beeindruckenden landwirtschaftlichen Betrieb aufgebaut, der Weingärten, Obstbäume, Getreidefelder und einen imposanten Pferdehof umfasst. Im vergangenen Jahr hat er das Zepter seinem Patenkind und grossen Weinfreund Jan Schürmann übergeben, der zuvor erfolgreich verschiedene internationale Managementfunktionen in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie ausübte und von Gensac begeistert ist.

Bei unserem diesjährigen Besuch werden wir von Hans-Dieter Vontobel, Jan Schürmann und dessen Frau Kim empfangen. Jan hat sich bereits mit grossem Enthusiasmus in seine neue Aufgabe gestürzt. Seine früheren Aktivitäten kommen ihm insbesondere bei der Erschliessung neuer Märkte sehr zugute. Auch Jan entstammt einer Schweizer Unternehmerfamilie, und es ist unschwer zu erkennen, dass seine dynamische Persönlichkeit Gensac ihren Stempel aufdrücken wird. Bereits veränderte er den Stil der Rotweine hin zu einer früheren Genussreife, ohne aber den hohen Qualitätsstandard in Frage zu stellen. Auch das moderne Verpackungsdesign unterstreicht die Aufbruchstimmung. Im Degustationsraum präsentiert uns Jan verschiedenste Assemblagen mit einem jeweils unterschied-

3  
Auf Gensac haben rund 40 Pferde ein Zuhause gefunden – im Bild eine Stutengruppe im Offenstall.

4  
Mittagessen im Garten: Mitte hinten Hans-Dieter Vontobel, rechts Jan Schürmann, vorne rechts seine Frau Kim, vorne links Felix Kauf.

lich hohen Anteil der lokalen Traubensorte Tannat. So bestimmen wir bereits jetzt die Zusammensetzung des 2016ers und entscheiden uns für eine Füllung mit 10% Tannat.

Beim Mittagessen, das wir im Garten unter einer prachtvollen Platane einnehmen, geniessen wir neben dem raren 2012er <Solo> unsere 2015er Spezialfüllung Domaine de Gensac zu einem Côte-de-Bœuf, das uns der kochbegeisterte Verkaufsmanger Eric Cayrey zubereitet hat. Für kalorienbewusste Gourmets sei erwähnt: Es ist ihm gelungen, einen hervorragenden Kartoffelgratin ohne Sahne zu kreieren. Jan hat unsere Füllung zwei Stunden vor dem Essen dekantiert. Entfaltet hat sich ein Prachtswein, der aufs schönste den Bilderbuchjahrgang 2015 repräsentiert: charaktervoll, schmackhaft und zum kräftigen Fleisch perfekt passend. Im Bordelais müsste für eine solche Qualität sicherlich ein doppelt so hoher Preis entrichtet werden!



Film zu Weingut  
Domaine de Gensac.



**Domaine Gensac <Pesade> (rot) 2015**  
**Spezialfüllung Selection Schwander, Gers IGP**  
35% Tannat, 26% Merlot, 21% Cabernet Sauvignon,  
6% Malbec, 6% Syrah, 6% Fer Servadou

Tiefes Purpur; nobles, noch jugendliches Bouquet, das Zeit zur Entfaltung benötigt; dicht, substanzreich und vielschichtig am Gaumen, mit reifen, abgerundeten Tanninen und sehr langanhaltendem Abgang. Unbedingt 1 bis 2 Std. vor dem Konsum dekantieren. Ideal ab Ende 2018, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 16.90 (ab Dezember 18 Fr. 19.80)