



Gascogne (Sud-Ouest): Domaine de Gensac

- 1 Besuch bei Jan Schürmann auf Gensac. Sein <SOLO> ist ein Naturereignis und reifte 36 Monate in neuen Barriques.
- 2 Blick auf Château de Gensac.

Die Fahrt auf der Naturstrasse zum Wein- und Landgut der Familie Schürmann mutet an wie die Reise in ein verwünschtes Paradies. Jan und seine Frau Kim bewohnen dieses Idyll mit ihren beiden Kindern nun schon seit mehreren Jahren und haben dem Schlösschen und seinem ganzen Umland neues Leben eingehaucht. Der dynamische Unternehmer Jan Schürmann, der Gensac von seinem Patenonkel übernehmen konnte, hat sich mit bewundernswerter Energie das notwendige önologische und bäuerliche Know-how angeeignet, um den Betrieb, der neben Reben auch Getreide- und Obstfelder, Wälder und einen Pferdebetrieb umfasst, zu neuem Erfolg zu führen. Seine Gattin Kim steht ihm dabei mit ungeteilter Arbeitskraft zur Seite und stellt obendrein ihr Organisationstalent bei zahlreichen Schloss-Events unter Beweis.

Eine unverzichtbare Hilfe ist mit Sicherheit auch der junge Weinmacher Julien Palacin, ein talentierter Önologe, der in Toulouse studiert hat und uns sogleich mit seinem Enthusiasmus ansteckt. Er hat zuvor beim exzellenten Bordeaux-Produzenten *Domaine de Chevalier* gearbeitet. Dem Ruf nach Gensac ist er aber trotzdem liebend gerne gefolgt, denn er ist in dieser Gegend aufgewachsen. Julien hat für uns verschiedene Assemblagen vorbereitet und dabei all unsere im Vorfeld des Besuchs formulierten Vorstellungen berücksichtigt. Wir haben uns eine Cuvée gewünscht, die etwas früher zugänglich und ein bisschen fruchtbetonter ist. Das Resultat ist absolut überzeugend – Jan und Julien haben einen Wein kreiert, der alles erfüllt, was man von einem charaktvollen französischen Rotwein erwartet: Der <Pesade> aus dem sonnenverwöhnten Jahrgang 2018 ist kraftvoll, würzig und begeistert jeden Bordeauxliebhaber.



Mehr Informationen zum Weingut Domaine de Gensac

- 3 Sonnenblumenfelder sind im Gers sehr verbreitet.
- 4 Toulouse ist eine Studentenstadt und Sitz der französischen Flugzeugindustrie. Sehenswert ist die Place du Capitole im Zentrum mit dem Rathaus und seinen Arkaden. Ein Abstecher in die prächtige, 1843 erbaute Brasserie Le Bibent lohnt sich. Gensac liegt 120 km westlich der Stadt.

Zum Mittagessen geniessen wir ein herrliches Kalbsragout, das Kim eigenhändig für uns zubereitet hat. Sie ist nicht nur eine begnadete Gastgeberin, sondern auch eine exzellente Köchin. Der <Pesade> 2018 begleitet das schmackhafte Mittagsmahl hervorragend.

Dann tischt uns Jan den <SOLO> aus dem grossen Jahrgang 2016 auf. Der tiefschwarze, unglaublich dichte Wein ist ein wahres Naturereignis: Massen von reifen Gerbstoffen prägen seinen Auftritt, der maskuliner kaum sein könnte. Der <SOLO> ist äusserst konzentriert und langanhaltend – ohne Zweifel der <Latour des Sud-Ouest> und weltweit der beste Tannat-Wein, den ich kenne!



Domaine de Gensac <Pesade> (rot) 2018
Spezialfüllung Selection Schwander Gers IGP
60% Merlot, 30% Malbec
5% Tannat, 5% Fer Servadou

Dunkles Purpur; noch jugendliches, reichhaltiges Bouquet, das sich im Glas entwickelt; würzig, kernig und kraftvoll im Geschmack, reife, runde Tannine, muskulös, sehr anhaltend. Ideal für herzhaftere Gerichte; trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 16.90 (ab Juli 23 Fr. 19.40)



<SOLO>
Domaine de Gensac (rot) 2016
Gers IGP
100% Tannat

Schwärzliches Purpur; männlich, wuchtig und konzentriert im Geschmack, dunkelbeerig und nobel, mit sehr massiven, aber reifen Tanninen. Ein absolutes Naturereignis und mit Sicherheit kein Wein für Warmduscher! Begrenzte Verfügbarkeit; haltbar bis mindestens Ende 2032.

Fr. 39.80 (ab Juli 23 Fr. 45.—)