



Gascogne (Frankreich): Domaine de Gensac

1 Ein Abstecher lohnt auf alle Fälle: Michel Guérard in Eugénie les Bains. Guérard ist einer der grossen französischen Köche.

2 Hans-Dieter Vontobel schildert die Rebbergsarbeit.

3 Pferde werden auch zum Pflügen der Weingärten eingesetzt.

Als mir vor einigen Jahren ein guter Freund bei einem Mittagessen ein Glas Rotwein vom Weingut eines Ex-Bankers zum Verkosten reicht, zuckte ich unwillkürlich innerlich zusammen und lege mir bereits eine schonende Erklärung zurecht, weshalb der Wein für uns nicht in Frage kommt. Zu viele solcher Erzeugnisse von gutgläubigen, aber unerfahrenen Weinenthusiasten habe ich schon degustieren müssen! Die meisten waren entweder schlecht oder viel zu teuer. Teilweise erhalten wir unaufgefordert bis zu hundert (!) Musterflaschen wöchentlich, häufig von Winzern, die der Überzeugung sind, ich hätte auf ihre Weine gewartet und würde ihnen begeistert die Ernte abkaufen. Oft ist es dann schwierig, eine ehrliche Antwort zu geben, ohne beleidigend zu wirken. Bei diesem Wein war aber glücklicherweise genau das Gegenteil der Fall. Unmittelbar nach dem ersten Schluck verfliegen meine düsteren Gedanken und ich bin zugleich hoch erfreut und erstaunt über die ausserordentliche Überraschung, die mir beschert wird. Der Wein stammt vom ehemaligen Banquier Hans-Dieter Vontobel und schmeckt schlicht und einfach ausgezeichnet!

In der Zwischenzeit haben wir das Weingut von Winzer Vontobel im Department Gers südwestlich von Bordeaux schon dreimal besucht. Hier begegnet man noch dem ursprünglichen Frankreich, in dem der Landwirtschaft und der Qualität der Lebensmittel ein hoher Stellenwert beigemessen wird und der kulinarische Genuss viel Raum einnimmt. So fühlen wir uns auf Anhieb wohl in dieser heiteren Atmosphäre und geniessen die Erkundung durch die anmutige Landschaft mit ihren ausgedehnten Sonnenblumenfeldern.

4 Hans-Dieter Vontobels Frau Silvia erläutert ihre äusserst liebevolle Arbeit mit den Pferden.

4 Département Gers südwestlich von Bordeaux: Hier erlebt man Frankreich in seiner ursprünglichsten und vielleicht schönsten Form!

Klimatisch betrachtet ist das Gebiet dem Bordelais ähnlich, aber etwas wärmer. Die Böden auf Gensac gleichen jenen von Saint-Emilion. So dominieren ebenfalls Bordelaiser Traubensorten sowie die lokale, autochthone Rebsorte Tannat. Hans-Dieter erklärt: «2012 war ein warmes, sehr trockenes Jahr, und wir haben wunderbar ausgereifte, gesunde Trauben ernten können.» Einmal mehr sind wir erstaunt über sein höchst fundiertes Fachwissen und seine geradezu peinlich genaue Sorgfalt, die er seinem Wein angedeihen lässt. «Wir haben bei und nach der Lese radikal selektioniert und wirklich nur erstklassige Trauben verwendet», betont Hans-Dieter. Um dem Wein mehr Geschmeidigkeit zu verleihen und eine frühere Trinkreife zu erreichen, hat er unserer Cuvée seinen gelungensten Merlot dazugefügt. Das Resultat ist ein Wein zum Preis eines einfachen Bordeaux, der es aber ohne weiteres mit einem gestandenen Cru Classé aufnehmen kann!



Domaine de Gensac «Pesade», Gers IGP (rot) 2012
Spezialfüllung Selection Schwander
38% Tannat, 26% Merlot, 13,5% Malbec,
13,5% Cabernet-Sauvignon und 9% Syrah

Beeindruckend tiefe, schwärzliche Farbe; noch jugendliches, verhaltenes Bouquet; imposant und männlich am Gaumen, dicht, distinguert und sehr nachhaltig. Kann mit ziemlich kostspieligen Bordeaux mithalten! Ideal ab Ende 2015, haltbar bis mindestens Ende 2021.

Fr. 16.90 (ab August 15 Fr. 19.80)