



Bordeaux (Médoc): Château La Gorce

- 1 Château La Gorce im Médoc.
- 2 Der aufwendige Ausbau im Barrique ist auf La Gorce sehr wichtig.

Neben Ramafort ist ein gleichfalls äusserst eindrücklicher und mustergültiger Betrieb im Médoc mit Sicherheit Château La Gorce. Der ehemalige Négociant Emmanuel Martin hat es vor ein paar Jahren erworben. «Mein Herz hat schon immer für die Weinproduktion geschlagen», erklärt er. «Bereits als Händler habe ich fortwährend nach einem Weingut in meiner Lieblingsregion, dem Médoc, Ausschau gehalten und zahlreiche Angebote studiert. Aber La Gorce ist mit Abstand das Interessanteste gewesen: bestes Rebland an einem Stück, ideale karge Kiesböden und vor allem Reben in einem makellosen Zustand.» Alles ist auf Château La Gorce auf die Herstellung eines hochwertigen Weines ausgerichtet: gesundes Traubenmaterial, ein moderner, wenig luxuriöser Cuvier, der auf das technisch Notwendige ausgerichtet ist und ein mit 600 Barriques geradezu verschwenderisch bestückter Keller für den Ausbau. Emmanuel erklärt: «Gerade bei den preiswerten Rotweinen wird gerne an den Fässern gespart. Bei uns ist der sorgfältige Ausbau in Barriques, die regelmässig erneuert werden, ein wesentlicher Bestandteil der Qualität!»

Beim darauffolgenden Rundgang im Rebberg sagt Emmanuel lachend: «Ich bin bestimmt kein Öko-Taliban, aber es ist mir einfach wichtig, einen Wein möglichst naturbelassen zu erzeugen. Deshalb arbeite ich seit 2019 biologisch und kann voraussichtlich 2022 das Bio-Zertifikat in Empfang nehmen. Wir dürften dann mit unseren knapp fünfzig Hektar einer der grössten Bio-Betriebe im Bordelais sein. Von grossem Wert ist sicher die vorteilhafte, gut durchlüftete Exposition unserer Rebberge: Selbst in schwierigeren, feuchteren Perioden wie beispielsweise in diesem Frühjahr haben wir praktisch keine Probleme

- 3 Im Rebberg mit Emmanuel Martin (rechts), Eigentümer von La Gorce.
- 4 Unser liebstes Restaurant im Médoc: Le St-Julien von Claude Broussard.

mit Fäulnis gehabt.» Ebenso wichtig ist die Tatsache, dass der gesamte Weingarten an einem Stück ist und keine fremden Parzellen einschliesst. Das ist ein gewaltiger Vorteil, denn so wird verhindert, dass Pestizide von benachbarten, konventionell arbeitenden Betrieben ungewollt in die Rebberge gelangen.

Im Anschluss an den Rundgang verkosten wir im spartanisch eingerichteten Degustationsraum des Schlosses sämtliche verfügbaren Jahrgänge von La Gorce. Emmanuel sagt: «Der 2016er ist qualitativ deutlich besser als der 2012er, allerdings hat er sein Optimum noch nicht erreicht. Ich schätze, dass er in zwei Jahren sein Bestes gibt.» Wir sind sehr glücklich, dass wir unserer Kundschaft einen rundum gelungenen Bordeaux zu einem derart attraktiven Preis anbieten können: Gute Bordeaux in einer tiefen Preislage sind nämlich äusserst schwierig zu finden!



Mehr Informationen zum Weingut Château La Gorce



**Château La Gorce, Médoc a.c. (rot) 2016
Spezialfüllung, Cru Bourgeois
55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot**

Jugendliches Purpur; feines, noch zurückhaltendes Bouquet; elegant, harmonisch und nobel am Gaumen, gute Struktur, noch jung. Ein klassischer Bordeaux zu einem äusserst attraktiven Preis!
1 Std. vor Konsum dekantieren; ideal ab Frühjahr 2022, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 14.90 (ab Januar 22 Fr. 16.90)