



Bordeaux (Côtes de Bourg): Château Martinat

1
Einer der Rebberge von Martinat.

2
Oktober 2024: Mittagessen bei Lucie und Stéphane Donze.

Eingebettet in die sanften Hügel rund um Lansac liegt Château Martinat, ein wahres Schmuckstück an der Côtes de Bourg. Als wir Mitte Oktober, kurz nach Abschluss der Ernte, am Morgen auf dem Gut eintreffen, drückt bereits die Sonne durch den Nebel. Bei angenehmen Temperaturen führt uns das Besitzerohepaar Lucie und Stéphane Donze durch die Weinberge. Stéphane erklärt: «Unsere Gegend zählt zu den wärmsten des Bordelais, ähnlich wie Pomerol; so ist die Reife bei uns häufig eine Woche früher als im Médoc. Anders als die meisten Produzenten verwenden wir keine Lesemaschinen, sondern ernten ausschliesslich von Hand. Glücklicherweise dürfen wir dabei seit Jahren auf die Unterstützung zahlreicher erfahrener Frauen aus der Gegend zählen, welche Parzelle für Parzelle lesen, damit wir die einzelnen Partien genau unterscheiden können. Sie arbeiten extrem sorgfältig, was für Lucie, welche die Aufsicht hat, eine riesige Erleichterung bedeutet.»

Das Schicksal von Château Martinat nahm 1994 eine entscheidende Wendung, als Lucie und Stéphane – beide Quereinsteiger – das alte Anwesen samt vernachlässigten Weinbergen übernahmen. Lucie, vormals als Landschaftsarchitektin tätig, und Stéphane, ehemals in der maritimen Logistik aktiv, wagten mit viel Engagement und Mut den Sprung in eine völlig andere Branche. Mit akribischer Planung und harter Arbeit haben sie Martinat neu ausgerichtet und zu einem führenden Betrieb an der Côtes de Bourg aufgebaut. Die Lage in unmittelbarer Nähe zur Gironde sowie reichlich Sonnenschein beschenken den Trauben ideale Reifebedingungen.

3
Die Küche von Lucie ist vorzüglich!

4
Blick in den Barriquekeller. Für die Barriques werden nur allerbeste Eichenhölzer verwendet.

Stéphane sagt: «Wir sind stolz, dass unser Wein eine so hohe Qualität besitzt. Da unsere Appellation jedoch kein besonderes Image hat, ist es fast nicht möglich, höhere Preise zu generieren.» Das ist zwar sehr bedauerlich, allerdings kommen unsere Kunden dadurch in den Genuss eines hochwertigen Weines zu einem äusserst attraktiven Preis.

Der Besuch auf Martinat ist auch stets ein kulinarischer Höhenflug: Lucie ist eine begnadete Köchin. Wie immer serviert sie uns ein grossartiges Menü, heuer mit einem Rindsfilet an Périgord-Trüffel-Sauce und Kartoffelstock «manière maison» als Hauptgang. Dazu verkosten wir verschiedene Weine, mit dem roten 2020er Château Martinat als Höhepunkt. Er ist kraftvoller als der bereits exzellente 2019er und besitzt rundere, schmeichelhafte Tannine. Fürwahr ein herausragender «Alltagswein», der lediglich im Preis alltäglich ist!



Château Martinat (rot) 2020
Côtes de Bourg a.c.
80% Merlot, 20% Malbec

Dunkles Purpur; nobles, sehr attraktives Bouquet; reichhaltig, zugänglich und elegant am Gaumen, aber mit viel Reserven; ein sehr guter und geschmeidiger Bordeaux zu einem unschlagbaren Preis; hat die erste Trinkreife erreicht. Ideal ab Ende 2025, haltbar bis mindestens Ende 2032.

Fr. 14.90 (ab Dezember 2025 Fr. 16.50)



Mehr Informationen zu
Château Martinat.