



Frankreich: Bordeaux und Gascogne

selection | schwander *ausgesuchte weine*

**Château La Gorce, Médoc a.c. (rot) 2016
Spezialfüllung, Cru Bourgeois**

Fr. 14.90 (ab Januar 22 Fr. 16.90)





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



Mehr Informationen zum
Weingut Château La Gorce



3

3
Im Rebberg mit Emmanuel Martin (rechts), Eigentümer von La Gorce.



4

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!



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)



Bordeaux (Côtes de Bourg): Château Martinat

1
Château Martinat in den
Côtes de Bourg.

2
Selbst gebeitzter Lachs
von Lucie Donze.

Ein Besuch bei Lucie und Stéphane Donze auf Château Martinat ist immer ein grosses Vergnügen. Martinat ist für uns der Inbegriff einer familiären, liebevoll geführten Domäne, die zwar erstklassige Bordeaux erzeugt, diese jedoch aufgrund der weniger bekannten Appellation Côtes de Bourg zu sehr attraktiven Preisen anbieten muss. Alles ist auf diesem Weingut beseelt von einer grossen Sorgfalt für das Detail. Selbst der Barrique-Keller ist so eingerichtet, dass man es sich am liebsten auf einem der grossen Sessel bequem machen möchte. Eine ganze Fässerwand ist verziert mit amüsanten Sprichwörtern und Sinnsprüchen zum Thema Reben und Weingenuß.

Bei der Produktion halten es die Donzes so kompromisslos wie die berühmten Crus Classés: Im Weingarten wird vom Rebschnitt bis zur Lese alles von Hand gemacht. Wie uns Stéphane mitteilt, ist er in den Côtes de Bourg noch einer der wenigen, der diesen Aufwand betreibt. Mit dem *table de tri* erfolgt eine strenge Selektion und im Keller wird beim Fassausbau nur beste französische Eiche eingesetzt. «Wir verwenden ausschliesslich Fässer aus dem Tronçais und der angrenzenden Wälder», erklärt uns Stéphane. «Dieses feinporige Holz ergibt einen besonders noblen und komplexen Geschmack. Überdies erneuern wir jedes Jahr dreissig Prozent der Barriques, was für uns eine bedeutende Investition darstellt.» Der Quereinsteiger Stéphane ist auch privat ein Liebhaber grosser Gewächse, dementsprechend unternimmt er alles, um den bestmöglichen Wein zu keltern.



Mehr Informationen zum
Weingut Château Martinat

Ein weiterer Höhepunkt des Besuchs ist jeweils das Mittagessen. Lucie ist eine begnadete Köchin, die uns dieses Mal mit einem



3
September 2020: Mit Stéphane Donze (links) im Rebberg.

4
Juli 2021: Mittagessen bei Lucie und Stéphane Donze.

selbst gebeizten Lachs als Vorspeise überrascht. Die darauffolgende knusprig gebackene Poularde ist schlicht und einfach göttlich! Dazu verkosten wir verschiedene Weine von Stéphane, neben der exzellenten Spezialcuvée 2019 «Epicurea» auch einen 2003er Martinat, der eindrücklich beweist, wie gut seine Erzeugnisse reifen. Völlig begeistert sind wir vom Martinat 2016, der sich prächtig entwickelt hat. Glücklicherweise konnte ein auf Restaurants spezialisierter Händler eine beträchtliche Reservation dieses Jahrgangs nicht beziehen. Wer Weine aus dem Bordelais liebt und keine berühmten Namen unterstützen will, dem sei dieses Gewächs wärmstens empfohlen. Und sollten Sie den Weg ins Michelin-Dreisterne-Lokal von Guy Savoy in Paris finden, können Sie mit der Martinat-Guy-Savoy-Füllung einen köstlichen, vergleichsweise preiswerten Wein in diesem renommierten, nicht ganz preiswerten Restaurant geniessen.



Château Martinat (rot) 2016
Côtes de Bourg a.c.
80% Merlot, 20% Malbec

Tiefes Purpur; reichhaltiges, tiefgründiges Bouquet; kraftvoll am Gaumen, charmant und vielschichtig, immer noch mit Reserven. 1 Std. vor Konsum dekantieren, erste Trinkreife erreicht, ideal ab Frühjahr 2022, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 16.90 (ab Januar 22 Fr. 19.40)



Gascogne (Sud-Ouest): Domaine de Gensac

1
Château de Gensac in
der Gascogne.

2
Empfehlenswerter Abstecher:
Les Prés d'Eugénie von Michel
Guérard in Eugénie-les-Bains.
Im Bild das rustikale Restaurant
La Ferme aux Grives.

Viele Weinfreunde, die unsere Prospekte studieren, neigen zur Annahme, dass Felix Kauf und ich auf unseren Einkaufstouren permanent Ferien machen und uns in den schönsten Weinregionen Europas vergnügen. Dem ist leider nicht so. Es gibt aber tatsächlich Orte, an denen man vergisst, dass man eigentlich auf Geschäftsreise ist. Das in der malerischen Hügellandschaft der Gascogne gelegene Château de Gensac ist ein solcher Ort.

Begrüßt werden wir von Jan Schürmann und seiner Gattin Kim mit- samt den Kindern. Das junge Ehepaar hat Château de Gensac vor einigen Jahren von Jans Patenonkel Hans-Dieter Vontobel erworben und voller Leidenschaft und Begeisterung mit neuem Leben erfüllt. Jan blüht in seiner Rolle als Winzer regelrecht auf, während seine Frau mit beeindruckender Leichtigkeit neben der Unterstützung auf dem Gut Kindererziehung, Haushalt und Gästebewirtung managt.

Jan sagt: «Corona war für mich sehr schwierig, da ich am Aufbau neuer Märkte bin und nicht reisen konnte. Es hatte aber auch seine guten Seiten, die meiste Zeit vor Ort zu sein, denn dadurch konnte ich mich intensiv mit dem Betrieb beschäftigen. Wir haben ja nicht nur den Wein-, sondern auch den Getreideanbau komplett umgekrempelt. Beim Wein änderte sich allerdings nicht viel, da wir zuvor schon sehr naturnah gearbeitet haben. Kürzlich waren übrigens die Bio-Kontrollure hier und teilten uns mit, dass niemand in der Region so wenig Kupfer ausbringt wie wir.»

Was uns besonders gefällt: Jan war von Beginn weg bereit, die Stilistik der Gensac-Weine in unserem Sinne weiterzuentwickeln. In den ersten Jahren waren sie sehr stark von der tanninbetonten Trau-



Mehr Informationen zum
Weingut Domaine de Gensac



3
Oktober 2020: Abendessen mit Jan (rechts) und Kim Schürmann (hinten links) auf Château de Gensac.



4
Zusammenstellen der Spezialfüllung vor Ort mit dem Kellermeister Julien Palacin (rechts).

bensorte Tannat geprägt. Seit dem Jahrgang 2016 sorgen Assemblagen mit mehr Merlot, Cabernet Sauvignon und Malbec dafür, dass der dominante Charakter des Tannats von geschmeidigeren und weicheren Noten abgerundet wird. Bei der Verkostung des <Pesade> 2017 zeigt sich eindrücklich, dass Jan ein exzellenter Wein gelungen ist, der die Würze des Tannats mit dem Charme der noblen Bordelaiser Traubensorten ideal vermählt. Ein geradezu unglaubliches Gewächs ist der nur aus Tannat gekelterte <SOLO>. Die Trauben stammen von erstklassigen Parzellen mit 70jährigen Stöcken und wurden während drei Jahren in hundert Prozent neuen französischen Barriques gereift. Dieser Wein ist ein Naturereignis, dicht, gerbstoffbetont und massiv – für mich der gelungenste Tannat weltweit! Er passt wunderbar zum köstlichen Kalbsragout, das uns Kim zum Abendessen serviert...



**Domaine de Gensac <Pesade> (rot) 2017
Spezialfüllung Selection Schwander
Gers IGP**

48% Merlot, 19% Malbec
15% Syrah, 11% Cabernet, 7% Tannat
Tiefes Purpur; jugendliches, etwas ungestümes Bouquet; am Gaumen vielschichtig, vom Merlot geprägt, muskulös, mit reifen, abgerundeten Tanninen. Langer Abgang. Ein idealer Wein für kräftige, herzhaft Gerichte. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 16.90 (ab Januar 22 Fr. 19.40)



**<SOLO>,
Domaine de Gensac (rot) 2015
Gers IGP**
100% Tannat

Tiefschwarzes Purpur; noch verhaltenes, nobles Bouquet von dunklen Beeren; männlich, wuchtig, kompromisslos, unglaublich eindrücklich mit Massen von Tannin, das sehr reif ist. Ein ganz grosser Wein! Sehr begrenzte Verfügbarkeit. Haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 39.80 (ab Januar 22 Fr. 45.—)



Bitte beachten Sie:

Die Weine sind ab sofort lieferbar/abholbereit und können jederzeit ohne Voranmeldung während unseren Geschäftszeiten degustiert und abgeholt werden!

www.selection-schwander.ch oder www.schwander.ch

Geschäftszeiten

St. Gallen	Dienstag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
Zürich	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr

Konditionen

Wir liefern Ihnen unsere Weine schweizweit. **Ab 12 Flaschen liefern wir frei Haus.**

Musterflaschen werden gegen Verrechnung zuzüglich der Porto- und Verpackungskosten verschickt. **Sie können jedoch sämtliche Weine dieses Angebots kostenlos und ohne Voranmeldung in unserem Degustationsraum an der Staffelstrasse 10 in Zürich oder am Burggraben 24 in St. Gallen degustieren.**

Mengenrabatte

3% ab 24 Flaschen; 5% ab 60 Flaschen; 8% ab 96 Flaschen; 10% ab 120 Flaschen.

Wir gewähren ausserdem einen zusätzlichen Rabatt von Fr. 10.– pro 12er-Karton, wenn Sie den Wein bei uns abholen (max. Fr. 50.– pro Auftrag).

So erreichen Sie uns

Telefon 071 333 22 33, Fax 071 333 22 34 (St. Gallen)
info@selection-schwander.ch, www.selection-schwander.ch

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende Dezember 2021.
 Lieferung und Abholung ab sofort.

Umtauschrecht

Sollte Ihnen ein Wein nicht zusagen, kann er – sachgemässe Lagerung vorausgesetzt – innerhalb der von uns empfohlenen Konsumperiode ohne weiteres umgetauscht werden. Für den Rücktransport der Weine muss der Kunde allerdings selbst aufkommen.

Titelbild

Château La Gorce im Médoc.

Anfahrt Burggraben 24, St. Gallen

Von der Autobahn Zürich–St. Gallen: Ausfahrt Spitäler-St. Fiden → dann rechts Splügenstrasse → rechts auf Rorschacherstrasse → links Lämmlibrunnenstrasse Richtung Trogen → beim Kreisell rechts auf Burggraben.

Von der Autobahn Chur–St. Gallen: Ausfahrt Spitäler-St. Fiden → dann links Steinachstrasse → rechts nur kurz auf Rorschacherstrasse → links Lämmlibrunnenstrasse Richtung Trogen → beim Kreisell rechts auf Burggraben.

Mit öffentlichem Verkehr: Vom Bahnhof mit der Appenzellerbahn Richtung Trogen S21 bis zur Haltestelle Spisertor.



Wir empfehlen:

<SOLO>, Domaine de Gensac (rot) 2015 Gers IGP

Fr. 39.80 (ab Januar 22 Fr. 45.—)

Angebot Nr. 5/Oktober 2021.