# Château Le Gardera

## "Le Ruisseau"

## Bordeaux Blanc Sec Bio

*Der Name des Château stammt von der unter Louis XIV. hier ansässigen Familie Gardera. Das heutige Château wurde aber erst um 1850 unter Napoleon III. errichtet. Das Weinhandelshaus Cordier erwarb 1951 das Anwesen. Sie bewirtschafteten die Weinberge, überliessen aber das Château und den Park dem „Foyer pour scolaires et apprentis" – ein Heim für Schüler und Auzubildende. Heute steht die Familie Gonfrier an der Spitze dieses Weinguts mit aussergewöhnlichem Terroir. Jahr für Jahr entstehen hier besondere Weine. An den schönsten Aussichtspunkten der Region liegt auf einem steinigen Felsvorsprung - oberhalb der Garonne - der Weinberg.*
*Die Trauben für „Le Ruisseau" stammen aus der im Kataster unter gleichem Namen eingetragenen Parzelle. Dieses Terroir wird von den vielen hier fliessenden kleinen Bächen (ruisseau) geprägt. Die ein Hektar große Parzelle bietet optimale Bedingungen für Sauvignon Blanc, der Ton-Schlamm-Böden in höheren Lagen, die nach Nord-Ost ausgerichtet sind bevorzugt. Erstaunliche Frische und Aromenvielfalt der hier wachsenden Trauben sind etwas Besonderes.*

**A.O.C.**: Bordeaux Blanc Sec

**Gemeinde**: Langoiran

**Anbaufläche**: 1 ha

**Terroir**: Hügel mit Ton-Schlamm-Böden auf Kalkfelsen

**Rebsorten**: Sauvignon Blanc

**Durchschnittsalter der Reben**: 20 Jahre

**Weinbau**:
Die Parzelle dieses Weinguts wurde seit dem Jahrgang 2010 gemäß den Vorgaben für das BIO–Zertifikat umgestellt. Statt der Verwendung von Herbiziden wird der Boden gepflügt. Vorbeugende und natürliche Methoden, wie der Einsatz der Mineralien Kupfer und Schwefel, werden bevorzugt. Dies dient der Erhaltung der biologischen Vielfalt im Weinberg.
Wir legen besonderen Wert auf den Rebschnitt und die Laubarbeiten, beispielsweise: erfolgt das Entblättern von Hand. Sorgfältige Reduzierung von Trieben durch Ausbrechen, um eine gleichmäßige Verteilung und somit eine gute Belüftung der Trauben zu gewährleisten.

**Weinbereitung**: Kaltmazeration, um die Aromenvielfalt zu erhalten. Anschliessend thermoregulierte traditionelle Gärung.

**Ausbau**: Teilweise in Barriques aus französischer Eiche, teilweise im Tank, jeweils für ein Jahr.

**Verkostungsnotizen**:
Heller, goldener Körper mit brillanten Reflexen. In der Nase Aromenvielfalt von exotischen Früchten, zur Abrundung des Buketts etwas Quitte. Im Mund lebhaft mit langem Abgang.

Jahrgang 2020: 90 PTS JAMESSUCKLING.COM
Jahrgang 2021: Silber Medaille, Concours des Vins de Bordeaux 2022
89 PTS JAMESSUCKLING.COM
Jahrgang 2022: Silber Medaille, Concours Général Agricole Paris 2023

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

Château de Marsan - BP 7- 33550 Lestiac-sur-Garonne- France – Tél. : +33 (0)5 56 72 14 38 – Email : contact@vignobles-gonfrier.fr – www.vignobles-gonfrier.fr