Château de Marsan

Bordeaux blanc sec

Pierre de Marsan ist ein Nachfahre der Vicomtes de Marsan, die die Stadt Mont-de-Marsan in „Les Landes" gegründet haben. Pierre heiratete 1630 eine reiche Erbin deren Mitgift aus einem ansehnlichen Gut in Lestiac bestand. Auf diesem Weingut wurde ab dem XVII. Jahrhundert Wein erzeugt.
1962 erwarb die Familie Gonfrier dieses Weingut und erweiterte die Weinbergsflächen im Laufe der Jahre. Château de Marsan ist das Vorzeigeweingut des Unternehmens Vignobles Gonfrier. Sauvignon blanc und Sémillon die Rebsorten für diesen Bordeaux blanc. Die Reben wachsen auf den zur Garonne hin gelegenen Hügeln. Komplex und mit einer großen Persönlichkeit gesegnet, entwickelt er sich erst nach ein paar Monaten Reifezeit.

A.O.C.: Bordeaux blanc sec

Gemeinde: Lestiac-sur-Garonne

Anbaufläche: 20 ha

Terroir: Hügel mit Ton-Kieselboden

Rebsorten: 60% Sauvignon, 40% Sémillon

Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre

Weinbau: Traditioneller Bordelaiser Schnitt mit 2 Fruchtruten auf Flachbogen. Gezielte Begrünung der Zeilen sowie mechanische Bodenbearbeitung, um die Leistungsfähigkeit des Bodens und die biologische Vielfalt von Flora und Fauna zu verbessern. Die Laubarbeiten erfolgen von Hand. Sie dienen zur gleichmäßigen Verteilung und damit einer guten Belüftung der Trauben. Maschinelle Ernte.

Der gesamte Weinberg wird gemäß den Vorgaben von "agriculture raisonnée" dem naturnahen Weinbau bewirtschaftet und ist HVE3 (Haute Valeur Environnementale) zertifiziert. Ebenso sind wir von ECOVADIS aufgrund unseres Engagements, gemäß den Vorgaben von RSE (Responsabilité Sociétal Des Entreprise) zertifiziert worden.

Weinbereitung: Die Trauben werden zum optimalen Reifezeitpunkt hinsichtlich ihres Aromas geerntet. Mazeration der Beeren unter Sauerstoffausschluss, um das Beste aus den Traubenschalen herauszulösen. Danach werden die Trauben leicht gepresst. Klärung des Mostes, anschließend alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur (18°). Ein Drittel des Weins wird in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut.

Ausbau: Im Edelstahltank auf der Feinhefe und 1/2 für 6 Monate im Barrique, anschließend erfolgt die Assemblage.

Verkostungsnotizen:
Körper mit grünlichen Reflexen. In der Nase Aromen von Zitrusfrüchten und weißfleischigen Früchten, ergänzt durch eine leichte Rauchnote. Im Mund klar und mineralisch, dicht, mit Frucht und Lebhaftigkeit. Ein schöner Weißwein mit Charakter.

Jahrgang 2020 : 88 PTS JAMESSUCKLING.COM 89 PTS JEB DUNNUCK
Silver Medaille, Concours des Vins de Bordeaux 2021
1 Star, Le Guide Hachette des Vins 2023
Jahrgang 2021 : Gold Medaille, Concours Général Agricole de Paris 2022
93 PTS DUSSERT GERBER 89 PTS JAMESSUCKLING.COM
Jahrgang 2022 : 89 PTS WINE ENTHUSIAST

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