Château Tanesse

Cadillac

Château Tanesse, auf einem Hügel gelegen, ist eine von der Familie gleichen Namens in der Mitte des XVIII. Jahrhunderts errichtete Kartause im Bordelais. 30ha Weinberge erstrecken sich heute rund um das Gebäude. Man hat von hier einen wunderbaren Panoramablick über die aus dem Mittelalter stammende Stadt Langoiran bis hin zu den Grenzen des Sauternes und den Windungen der Garonne folgend bis nach Bordeaux. Dank des besonderen Mikroklimas der Hügel entlang der Garonne entstehen diese Süßweine. Der Wechsel zwischen Morgennebel und vollsonnigen Nachmittagen begünstigt die Entwicklung der „Edelfäule". Ein Pilz, der die Traubehaut durchlässig macht und es ermöglicht Zucker, Aromen und Geschmack durch Verdunstung von Fruchtwasser zu konzentrieren. Die Trauben werden spät und von Hand gelesen. Mehrere Durchgänge, da nur die leicht eingetrockneten reifen Trauben geerntet werden.

A.O.C.: Cadillac

Gemeinde: Langoiran

Anbaufläche: 2 ha

Terroir: Hügel mit Schlamm- Kiesel Böden

Rebsorten: 80% Sémillon - 20% Sauvignon

Durchschnittsalter der Reben: 26 Jahre

Weinbau: Taille courte "à cots", um den Ertrag klein zu halten und das Konzentrat in den Beeren hoch. Gezielte Begrünung der Zeilen oder mechanische Bodenbearbeitung, um die Leistungsfähigkeit des Bodens und die biologische Vielfalt von Flora und Fauna zu verbessern. Die Laubarbeiten werden von Hand durchgeführt, um eine gleichmäßige Verteilung und dadurch eine gute Belüftung der Trauben zu gewährleisten. Alle Arbeiten werden von Hand durchgeführt.

Der gesamte Weinberg wird gemäß den Vorgaben von "Agriculture raisonnée" dem naturnahen Weinbau bewirtschaftet und ist HCE3 (Haute Valeur Environnementale Stufe 3) zertifiziert. Ebenso sind wir von ECOVADIS aufgrund unseres Engagements, gemäß den Vorgaben von RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprise) zertifiziert worden.

Weinbereitung: Die Lese erfolgt in mehreren Durchgängen von Hand. Bei jedem Durchgang werden nur die reifesten Trauben geerntet. Entrappen und leichte Pressung mit einer pneumatischen Presse. Klären und alkoholische Gärung im thermoregulierten Tank (18-20°) Die Gärung wird unterbrochen bevor der gesamte Zucker vergoren ist.

Ausbau: Barrique aus französischer Eiche.

Verkostungsnotizen:
Körper von goldgelber Farbe bis hin zu topaz. Ein reichhaltiger Wein mit Noten von Honig, trockenen Aprikosen und Zesten von Zitrusfrüchten. Typischer Vertreter der großen Süßweine vom rechten Ufer. Er verfügt über erstaunliche Mineralität und Frische.
Als Aperitif oder zum Schokoladen-Dessert.

Jahrgang 2018: 1★ Guide Hachette des Vins 2021
89 PTS JAMESSUCKLING.COM

Jahrgang 2019: 89 PTS JAMESSUCKLING.COM 88 PTS WINEENTHUSIAST

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