ODYSSEA

CHÂTEAU
LANGOIRAN

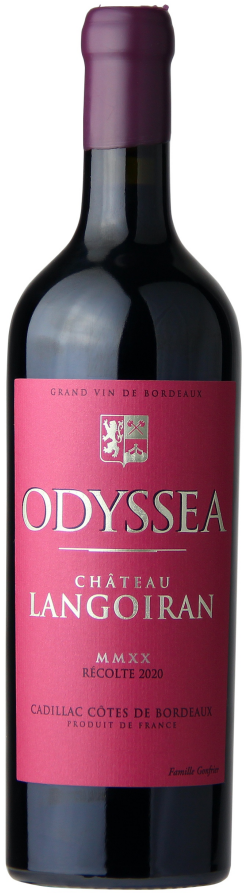
MMXVIII
RÉCOLTE 2020

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

ODYSSEA
Château Langoiran
Cadillac Côtes de Bordeaux

Château Langoiran trägt den gleichen Namen wie die Gemeinde in der das Château – 25km südöstlich von Bordeaux – am rechten Ufer der Garonne liegt. Die Weine von Château Langoiran profitieren von einer sehr minutiösen Kellerarbeit, sowie den optimalen Alterungsbedingungen in Holzfässern aus französischer Eiche, die im unterirdischen Keller aus dem 18. Jahrhundert lagern. Heute ist Château Langoiran täglich für Besichtigungen geöffnet. Sein unterirdischer Keller, das Besondere des Terroirs von Cadillac Côtes de Bordeaux, die Geschichte der Region und die Schönheit der Landschaft sind Gründe genug hierher zu kommen und die Weinbauphilosophie der Familie Gonfrier kennenzulernen.

Der Wein wird in den gleichen in den Hügeln befindlichen Kellern vinifiziert. Die Gärung durchläuft eine längere Periode. Der gesamte Ausbau erfolgt in Eichenholzfässern, zum großen Teil in neuen Barriques. ODYSSEA ist aus Trauben ausgewählter Parzellen mit alten Reben, deren reduzierter Ertrag: 35hl/ha beträgt, entstanden. Als Besonderheit werden für diesen Wein die Trauben als Ganzes (nicht nur die Beeren) in neuen Barriques sowie ein Jahr alten Barriques vinifiziert.



A.O.C. : Cadillac Côtes de Bordeaux rouge

Jahrgang: 2020

Gemeinde: Langoiran

Anbaufläche: 2 ha

Terroir: Abhänge mit Ton-Kalk-Böden bzw. mit Ton-Kiesel-Böden

Rebsorten: 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Durchschnittsalter der Reben: 35 Jahre

Weinbau: Traditioneller Bordelaiser Schnitt. 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 somit eine gute Belüftung der Trauben zu gewährleisten.

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: Der Merlot auf Böden mit Kalkuntergrund gewachsen wurde am 23. September 2020 gelesen und der Cabernet Sauvignon auf Böden mit Karbonat- oder Gipsgestein Untergrund wurde am 3O. September 2020 gelesen. Die Trauben wurden als Ganzes in neuen Barriques bzw. in ein Jahr alten Barriques vinifiziert.

Ausbau: 16 Monate in Barriques aus französischer Eiche, die in unseren unterirdischen Kellern im Kalkfelsen lagern.

Verkostungsnotizen:
Dies ist ein Wein mit großer Komplexität, der sich während seiner langen Reifezeit weiterentwickelt.
Mit lebhafter purpurroter Farbe, in der Nase frisch und komplex, am Gaumen ein Genuss, mineralisch und schwungvoll. Der Wein wurde am 28. April 2022 auf die Flasche abgefüllt.

Limitierte Serie: 3.500 Flaschen 0,75l / 900 Magnum / 90 Double-Magnum, wurden abgefüllt.

Jahrgang 2018 : 92 PTS WineEnthusiast 91 PTS JEB DUNNUCK
Jahrgang 2020 : 92 PTS JEB DUNNUCK 91 PTS JAMESSUCKLING.COM 90 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

LIMITIERTE SERIE "ODYSSEA 2020"

DIE WEINBEREITUNG MIT HILFE VON BARRIQUES UND DER METHODE "MACÉRATION CARBONIQUE" (KOHLENSÄURE-MAZERATION) AUF CHÂTEAU LANGOIRAN

2020 war ein außergewöhnlicher Jahrgang. Gekennzeichnet durch ein heißes und trockenes Klima. Die Hügel mit ihren Ton-Kalk-Böden bzw. Ton-Kiesel-Böden ermöglichten es den Trauben bis zur Lese vollauszureifen: 23. September für den Merlot und 30. September für den Cabernet-Sauvignon.

WAS BEDEUTET GESAMTE VINIFIKATION IN BARRIQUES“?

Das bedeutet, dass der gesamte Prozess der Vinifizierung (Alkoholische und Malolaktische Gärung) im traditionellen Barrique aus Eichenholz erfolgt. Um die Aromen und die Typizität jeder Partie zu erhalten, verwenden wir immer das gleiche Barrique für jeden Arbeitsschritt der Gärung bzw. des Ausbaus. Diese Art der Weinbereitung ermöglicht die perfekte Integration des Holzes, eine perfekte Kombination von Tanninen und Anthocyanen. Der permanente Kontakt von Trester und Most in dieser kleinen Menge (225l, 300l, 500l) ermöglicht eine zarte Ausbreitung und eine exzellente Kombination der phenolischen Bestandteile: die entstehenden Weine sind dicht, die Tannine samtig, die Farben intensiv.

Durch die *"macération carbonique"* erhalten die Weine eine intensivere Fruchtigkeit. Die Trauben von Château Langoiran hatten 2020 eine exzellente Frische wodurch sie diesen Prozess ermöglicht haben.

WIE SIND WIR VORGEGANGEN?

Die unverletzten Beeren werden als Ganzes sofort in neue und ein Jahr alte Barriques (225l, 300l und 500l) gefüllt, bei denen zuvor ein Boden entfernt worden war.

Wir haben uns entschieden mit unterschiedlichen Größen von neuen und ein Jahr alten Barriques zu arbeiten und somit die Komplexität der Schlussassemblage zu erhöhen. Die gesamten Arbeiten erfolgen von Hand, um die Beeren beim Einfüllen in die Fässer nicht zu verletzen. Die Trauben werden vorher nicht gepresst. Auf diese Weise sind interzelluläre Gärprozesse möglich.

Sobald das Barrique zu ¾ gefüllt ist, wird das Barrique 48 Stunden mit Inertgas geschützt bis die alkoholische Gärung beginnt.

Am ersten Tag stehen die Fässer bei Umgebungstemperatur, danach werden sie nach und nach in den klimatisierten Keller geräumt, um die alkoholische Gärung zu bremsen damit diese möglichst langsam erfolgt.

Die Extraktion der phenolischen Komponenten gelingt, da während der gesamten Gärung mindestens zweimal am Tag der Tresterhut wieder untergetaucht wird.

Nach dem Abziehen werden die Weine für die malolaktische Gärung wieder in das gleiche Barrique zurückgefüllt.

Schließlich werden die Weine gemäß den Merkmalen: Traubensorte, Größe und Alter der Barriques zusammengestellt, um anschließend 16 Monate zu reifen

DAS ABFÜLLEN AUF FLASCHEN

Dieser Wein wurde am 10.April 2020 abgefüllt.

- 3 500 Flaschen 0,75l
- 900 Magnums
- 90 Doppel Magnums

Die Flaschen wurden mit Wachs versiegelt. Wachs bleibt, ohne Zweifel die wirksamste Technik, um den Verlust der Wirksamkeit des Korkens zu minimieren.

ODYSSEA ist ein Wein von großer Komplexität, der lange lagerfähig ist.
Von lebhafter purpurroter Farbe, in der Nase lebhaft und komplex,
am Gaumen köstlich, mineralisch und mitreißend.

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

Château de Marsan – 33550 Lestiac-sur-Garonne – France
T. + 33 (0)5 56 72 14 38 – contact@vignobles-gonfrier.fr

WWW.VIGNOBLES-GONFRIER.FR

DER GENUSS VON ALKOHOOL IST SCHÄDLICH FÜR DIE GESUNDHEIT. GENIESSEN SIE IHN IN MODERATEN MENGEN.