Château Le Gardera

Bordeaux Supérieur 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 Auszubildende. 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 zu Château Le Gardera gehörenden Parzellen liegen auf den Höhen des „Haut Langoiran" mit ihren Ton-Kiesel-Böden auf kalkhaltigem Untergrund. Sorgfältige Bodenbearbeitung ist die Vorraussetzung, um die Biodiversität (biologische Vielfalt) im Weinberg zu bewahren.



A.O.C.: Bordeaux Supérieur

Gemeinde: Langoiran

Anbaufläche: 16 ha

Terroir: Plateau auf Ton-Kiesel-Böden auf Kalkhaltiger Untergrund

Rebsorten: 60% Merlot - 30%Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc

Durchschnittsalter der Reben: 25 Jahre

Weinbau: Die Parzellen dieses Weinguts wurden seit dem Jahrgang 2010 gemäß den Vorgaben für das BIO–Zertifikat umgestellt. Herbizide werden durch die Bearbeitung des Bodens mit dem Pflug ersetzt. 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.

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: 72 Stunden Kaltmazeration, anschliessend thermoregulierte Gärung in Betontanks.

Ausbau: 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche

Verkostungsnotizen:
Dunkler Farbton mit tiefrotem Körper. In der Nase bemerkt man als erstes die Aromen von Brombeeren und gekochten roten Früchten, köstlich. Verführerisch im Mund, leichte Röstnoten runden die Aromenvielfalt ab. Sehr schöner Abgang.

Jahrgang 2020: : 1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2023

Jahrgang 2022: Silbermedaille, Concours Général Agricole Paris 2024
88 PTS WineEnthusiast
Jahrgang 2023: 89 PTS JamesSuckling.com

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