

CHÂTEAU RESPIDE MEDEVILLE GRAVES BORDEAUX ROUGE 2020



Gonet-Médeville, Julie, Bordeaux, Graves

WEINBAU
Rebsorten

Merlot
Cabernet Sauvignon

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

WEINBEREITUNG



AROMEN

Schwarze Kirsche
Blaue Pflaume
Rote Johannisbeere
Brombeere
Tee
Rauch
Holz

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
mittlere Barriquenote
trocken

Auf dem höchsten Punkt eines Keshügels nördlich von Langon, mit Blick über das Garonne-Tal, liegt der Château Respide-Médeville, ein Graves rouge aus dem Herzen der Appellation. Das Gut führen heute Julie Gonet-Médeville und ihr Mann Xavier gemeinsam, sie mit Wurzeln in einer Sauternes-Familie, er in der Champagne. In die Familie gelangte das Weingut durch Julies Vater Christian Médeville, der er einst erwarb. Die Reben umfassen überwiegend Cabernet Sauvignon und zu einem kleineren Teil Merlot, gepflanzt auf den Kiesböden des Anwesens und verarbeitet mit der typischen Sorgfalt eines kleinen Familienbetriebs.

Die Weinberge liegen auf einem Mosaik aus Terroirs: Der Cabernet Sauvignon wurzelt am Kamm in tiefem Kies mit einer Tonaufgabe am Hang, während der Merlot auf sandig-kiesigem Boden über einer Tonschicht wächst. Julie und Xavier bewirtschaften die Lagen nachhaltig und greifen nur dort ein, wo es wirklich nötig ist. Nach der Gärung mit sorgfältiger, regelmäßiger Extraktion von Farbe und Tannin aus den Beerenschalen folgt der biologische Säureabbau, bevor der Wein im Barrique reift, von denen jedes Jahr ein Drittel erneuert wird. So bleibt die Frucht im Zentrum, während das Holz sie nur behutsam umspielt.

In der Nase zeigt der Graves rouge rote Johannisbeere, Kirsche und dunkle Pflaume, unterlegt von Brombeere und einer würzig-eisenhaltigen Note mit einem Hauch Räucherholz im Hintergrund. Am Gaumen wirkt er frisch und kompakt, die Tannine sind fein eingebunden und tragen die Frucht, ohne sie zu bedrängen. Der Stil bleibt zugänglich und unkompliziert, mit Reifepotenzial für weitere Jahre im Keller. Im Abgang klingt ein Hauch schwarzer Tee nach, bevor ein letzter Anklang von dunklem Steinobst bleibt. Bei einem Haus, das vor allem für edelsüße Sauternes und eigene Champagner bekannt ist, ist dieser trockene Rotwein eine hochinteressante Ergänzung im Portfolio.

JULIE GONET-MÉDEVILLE

strukturierte Rotweine und gereifte Süßweine vom Winzer-Paar

Feinkörniges Tannin und Kies prägen den Rotwein von Julie Gonet-Médeville, während die edelsüßen Sauternes-Weine über Jahrzehnte im Betontank reifen, ganz ohne Holz. Julie führt das Familienanwesen in Preignac in vierter Generation, ein Erbe, das bis 1710 zurückreicht. Ihr Großvater René prägte die holzfreie Reifung der Süßweine, die den besonderen Stil bis heute kennzeichnet. Seit 1997 arbeitet sie Seite an Seite mit ihrem Mann Xavier, der aus einer Champagnerfamilie in Le Mesnil-sur-Oger stammt, und führt die Familientradition fort.

In Preignac im Sauternes-Gebiet wuchs Julie Gonet-Médeville in einem Anwesen auf, das seit 1710 in Familienbesitz ist. Ihr Großvater René prägte nach dem Krieg eine Kellertechnik, die bis heute das Château kennzeichnet: Er ließ die edelsüßen Weine von Château Gilette zwei Jahrzehnte lang in Betontanks reifen, ganz ohne Holzeinfluss. Ihre Eltern Christian und Andrée führten dieses Erbe über vier Jahrzehnte fort und erwarben 1984 mit Château Respide-Médeville in Toulence einen zweiten Sitz in Graves. 1997 übernahm Julie gemeinsam mit ihrem Mann Xavier Gonet die Leitung beider Betriebe. Xavier bringt aus der Grand-Cru-Gemeinde Le Mesnil-sur-Oger den Betrieb Champagne Gonet-Médeville mit ein, deren Champagner wir ebenfalls im Sortiment haben.

Heute bewirtschaftet das Winzerpaar in Toulence 14 Hektar und in Preignac 4,5 Hektar, dazu weitere Lagen in Margaux und in der Champagne. In Graves reifen Cabernet Sauvignon und Merlot auf Kies über Ton, in Preignac konzentriert sich die Arbeit fast ausschließlich auf Sémillon für die raren, über Jahrzehnte gereiften Süßweine von Château Gilette.

Die Weine

Den Auftakt macht **Château Respide-Médeville**, ein **Graves Rouge** aus Toulence, gewachsen auf einem Kieshügel oberhalb des Garonne-Tals. Cabernet Sauvignon trägt das Gerüst, Merlot rundet ab. Beide Rebsorten werden von Hand gelesen und nach dem biologischen Säureabbau im Eichenfass ausgebaut. Saftig und geradlinig zugleich zeigt sich der Wein im Glas, mit feinkörnigem Tannin, das eher stützt als dominiert. Seine kühle Frische verdankt er dem Kies, seine Konzentration den alten Rebstöcken, die schon Julies Vater bewirtschaftete. Er ist bereits in der Jugend gut trinkbar, doch die Struktur trägt auch über mehrere Jahre im Keller.

Ganz anders verhält sich **Château Gilette** im Glas, dessen **Crème de Tête** aus überreifen, edelfaulen Trauben in Preignac entsteht. Sémillon bildet nahezu die gesamte Basis, ergänzt um wenig Sauvignon Blanc und etwas Muscadelle. Sorgsam gelesen und selektioniert wird erst, wenn die Beeren durch den Edelschimmelpilz Botrytis geschrumpft und konzentriert sind. Der Wein reift über Jahrzehnte in kleinen Betontanks, fern von jedem Holz, bevor er überhaupt in den Verkauf gelangt. Dadurch wirkt er beim Trinken erstaunlich jung, mit einer Frische, die man einem edelsüßen Wein dieses Alters kaum zutraut. Die Süße wirkt nie pappig, sie balanciert sich durch die lange, stille Reife im Beton und die puffernde lebendige Säure von selbst aus. Abgefüllt wird nur, was die Familie für reif genug hält, und in mageren Jahrgängen entsteht schlicht keine Cuvée, während in guten Jahren nur wenige tausend Flaschen den Keller verlassen.



Warum Julie Gonet-Médeville?

Julie Gonet-Médeville passt wunderbar zu uns, weil sie zwei sehr unterschiedliche Stile mit derselben Konsequenz verfolgt: einen zugänglichen, dichten Graves-Rotwein und mit Sauternes einen der eigenwilligsten Bordeaux-Süßweine. Statt modischen Ausbautrends zu folgen, hält sie an der von ihrem Großvater begründeten ausgedehnten Betontank-Reifung fest, obwohl diese wirtschaftlich unbequem ist und Kapital über Jahrzehnte bindet. Diese Bereitschaft, Weine erst dann auf den Markt zu bringen, wenn sie tatsächlich bereit sind, macht Gilette zu einem der ganz wenigen Güter, die sich Geduld noch leisten. Dieselbe Sorgfalt prägt auch den direkteren, viel früher zugänglichen Graves Rouge von Respide-Médeville.

Weinberg und Keller

In Preignac entscheidet die Selektion während der Lese über die Qualität der Gilette-Süßweine, denn nur stark botrytisbefallene, geschrumpfte Beeren kommen für Crème de Tête infrage. Mehrere Lesedurchgänge sind dafür nötig, jede Rebzeile wird erst geerntet, wenn die Konzentrierung der Beeren weit genug fortgeschritten ist. Der junge Wein reift danach zwei bis zweieinhalb Jahrzehnte in kleinen, harzbeschichteten Betontanks, komplett ohne Holzkontakt. Diese außergewöhnlich lange, reduktive Reife bewahrt Frische und Aromatik zugleich und erklärt, warum manche Jahrgänge erst Jahrzehnte nach der Lese auf den Markt kommen und andere überhaupt nicht abgefüllt werden.

Winzer	Julie und Xavier Gonet-Médeville
Ort	Preignac
Weinberg	naturnah
Keller	spontane Gärung, Ausbau in Betontanks, gebrauchten und neuen Barriques
Größe	Châteaux Respide-Médeville und Gilette zusammen 18,5 Hektar