CHÂTEAU DES EYRINS BORDEAUX, MARGAUX 2022

Gonet-Médeville, Julie, Bordeaux, Margaux

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

STIL

LAGERN & SERVIEREN



WEINBAU

Rebsorten

Cabernet Sauvignon
Merlot
Cabernet Franc

WEINBEREITUNG

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 Toulenne 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 Toulenne 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.

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.

Die Weine

Den Auftakt macht **Château Respide-Médeville**, ein **Graves Rouge** aus Toulenne, 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.

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 Gillette zusammen 18,5 Hektar