

Sommer/Herbst 2003 · Deutschland 7,80 €

Schweiz: 15,30 sfr · Österreich: 8,60 € · Benelux: 9 € · Frankreich: 10 € · Italien: 10 € · Spanien: 10 €

PROVENCE

FÜR GENIESSER



STADTBUMMEL IN AIX-EN-PROVENCE ~ DIE SCHÖNSTEN
PLÄTZE AM MITTELMEER ~ HOTELS: RUSTIKAL BIS
LUXURIÖS ~ DIE KÜCHE DES SÜDENS ~ RESTAURANTS
UND REZEPTE ~ MUSEEN UND FESTIVALS ~ FERIE
AUF DEM LANDE ~ DER BESTE ROSEWEIN
EXTRA: GROSSE KARTE MIT ADRESSEN UND TIPPS

PROVENCE 2003
GENIESSER SAISON FÜR

PROVENCE 2003

4 19489 7107808 30009

IM NAMEN DER ROSE

Schon seine Farbe stimmt uns heiter: FRISCH wie eine Sommerbrise, sanft wie eine Blüte ist der ROSÉ, der zu Südfrankreich gehört wie die Lavendelfelder und das Mittelmeer. Eine der besten Cuvées kommt von Régine Sumeire. Mit ihrem »PÉTALE DE ROSE«, Rosenblatt, zeigt die leidenschaftliche Winzerin, dass der Sommerwein mehr sein kann als flüssige Folklore.

VON KLAUS SIMON UND GERARD SIOEN (FOTOS)



SOMMERSTIMMUNG: RÉGINE SUMEIRE MIT IHREM BESTEN ROSÉ, DEM »PÉTALE DE ROSE«

Maman ist meine strengste Kritikerin.« Régine Sumeire zieht die Augenbraue auf Habacht. Gemeinsam mit ihrer Mutter hat sie getrüffelte Jakobsmuscheln vorbereitet. »Dazu passt mein »Pétale de Rose« wunderbar.« Die Kooperation der Damen beschränkt sich auf die Küche.

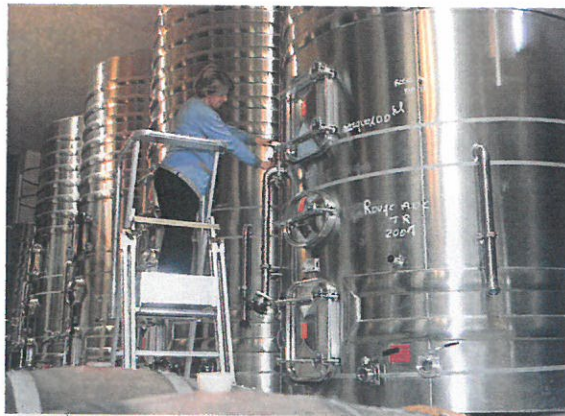
Als Winzerin lässt sich Régine Sumeire von niemandem reinreden. Aber sie hört sich gern an, was die Frau Mama zum Ergebnis der Mühen zu sagen hat. »C'est très bon«, befindet Madame Sumeire. Die Tochter lässt die Augenbraue wieder sinken.

»Pétale de Rose«, Rosenblatt, heißt die Cuvée aus Grenache, Cinsault, Syrah und Mourvèdre, die in keinem Restaurant zwischen Monaco und

St-Tropez fehlen darf, das in den Gourmetführern mit Sternen oder Kochmützen bedacht wird. Dieser Ausnahmewein trägt die Handschrift von Régine Sumeire, der Winzerin, die gleich zwei Weingüter bewirtschaftet und den wohl besten Rosé der Provence keltert. Ihre Weine vom »Château la Tour de l'Evêque« in Pierrefeu-du-Var und vom »Château Barbeyrolles« in Gassin verschmähen selbst jene Kenner nicht, die in der Weinwelt ausschließlich die Kategorien Weiß und Rot gelten lassen.

Lange war der Rosé nur ein heiterer Terrassenwein, gut gekühlt im Schatten von Platanen serviert ein Vergnügen, zu Hause aber zu Recht schnell vergessen. Ein Sommerwein, der zum Genuss im Freien einlädt, ist er noch immer, doch dank konsequenter Qualitätsverbesserung ist er auch salonfähig geworden. Es handelt sich bei ihm übrigens nicht um einen Zwitter, eine Mischung aus

QUALITÄT
BEGINNT IM WEINBERG:
DIE WINZERIN BEIM
SORGFÄLTIGEN BESCHNEI-
DEN DER REBEN



MODERNE KELLERTECHNIK IM CHÂTEAU BARBEYROLLES

dange verte etwa, bei der ein Teil der noch grünen Trauben weggeschnitten wird, um den übrigen die volle Kraft von Boden und Rebe zugute kommen zu lassen; und mit sanfter Pressung und ohne Einmischung der Trauben. Doch vor allem mit sehr viel Experimentierfreude bei der Cuvée, bei den Kellermethoden. Der Papa ließ die energiegeladene Tochter auf ein paar Hektar des »Château la Tour de l'Evêque« gewähren. Eines Tages rief ein Freund an: Das Nachbarweingut »Château Barbeyrolles« stünde samt seiner zwölf Hektar Reben zum Verkauf. Roger Sumeire redete seiner Tochter gut zu. 1977 wurde der Kaufvertrag unterzeichnet. »Wir haben Gummihandschuhe angezogen und den bis zur Decke des Salons gestapelten Müll durchs Fenster rausgeschmissen. Im Keller ist eine Wand allein durch leichtes Drücken eingestürzt«, erinnert sich Régines Mutter. Wie gesagt, der Weg war lang.

Nach dem Tod von Roger Sumeire übernahm Régine das »Château la Tour de l'Evêque« ganz: neunundachtzig Hektar Reben. Seitdem pendelt sie zwischen beiden Gütern. Fünfundvierzig Kilometer hin, fünfundvierzig Kilometer zurück. Eine gut einstündige Traumreise von der Halbinsel von St-Tropez, wo trotz einer steten Seebrise ab Juli mit Feuchtigkeit im Weinberg zu rechnen ist, durch die Kastanienwälder an die östlichen Ausläufer des Gebirgsrückens Massif des Maures, wo die glutroten Böden unter der sommerlichen Trockenheit leiden. In kritischen Jahren wird Traube für Traube vor der Lese kontrolliert. In jedem Jahr wird irgendetwas im Keller verbessert: eine neue Presse, eine andere Kühlanlage, Inox-Tanks mit Taille, die sie in kalifornischen Weinkellern ausgekundschaftet hat – die promovierte Historikerin schaut in technischen Fragen bedingungslos in die Zukunft.

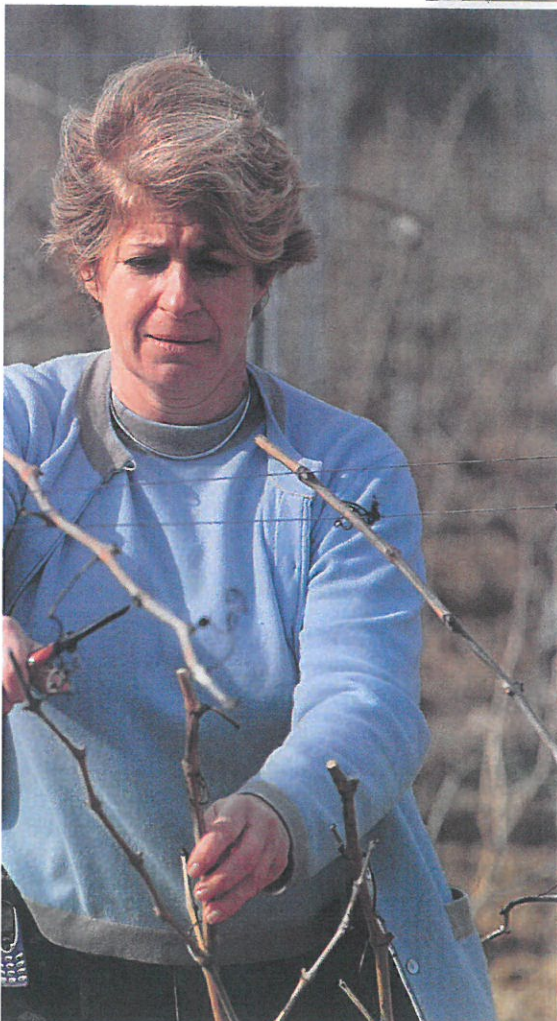
Rot- und Weißwein. Rosé wird ausschließlich oder doch überwiegend aus roten Trauben gekeltert. Anders als beim Rotwein lässt man den Most aber nicht tagelang auf der Maische, sondern lediglich wenige Stunden, sodass er nur wenige Farbstoffe aufnehmen kann – so entsteht seine feine Farbe.

Régine Sumeires »Pétale de Rose« ist so hell und zart, dass man diesen Rosé fast für einen Weißwein halten könnte. »Die Grenache-Rebe verleiht ihm den blassen, beinahe ins Gelb gehenden Ton«, erklärt sie. Auch sein Geschmack ist einzigartig: Ein Verdacht von Anis, eine leichte Fruchtigkeit liegen auf der Zunge, dabei ist er äußerst konzentriert, ja fett. Nonchalance, gepaart mit Fülle und Konzentration.

Wir probieren uns auf dem »Château Barbeyrolles« ein Abendessen lang durch die Weine der beiden Güter. Maman kostet vor, segnet ab. Régine schenkt nach. Ich genieße. Zurück bleibt die Erinnerung an einen rauchigen Weißwein, an subtile Rosés und elegante, körperreiche Rotweine. Sowie die

Erkenntnis: Das Leben auf einem Weinschloss oberhalb von St-Tropez lässt sich aushalten.

Bis dahin war es freilich ein langer Weg. Für Régine Sumeire führte er durch die Hörsäle der Universität Aix. Sie studierte Politikwissenschaft und Spanisch, promovierte in Geschichte. Wichtiger aber: In den Semesterferien half sie ihrem Vater Roger auf dem »Château la Tour de l'Evêque«. Was heißt helfen? Die junge Frau hatte ihre eigene Meinung, wie man den damals als plump verrufenen Rosé, den Symbolwein der Provence, rehabilitieren könne. Mit einer *ven-*



Vom Vater habe sie gelernt, in der Männerwelt des Weinbaus klarzukommen, sagt Régine beim Spaziergang durch die Reben. Einen kleinen Aufstand galt es etwa bei der ersten *vendange verte* abzuwehren, als die Erntehelfer über die angebliche Verschwendung maulten. Diplomatie und Dickköpfigkeit halfen der Jungwinzerin damals weiter. Auch klare Aufgabenteilungen: »Ich fahre keinen Traktor und werde es auch weiterhin nicht tun. Meine Domäne ist der Weinkeller.«

Wir stapfen einen Hügel südlich von Hyères hoch. Immer voran: Taitou, die treu ergebene Promenadenmischung. Aleppokiefern und Kermeseichen rahmen die sanft zum Meer abfallenden Weinberge. Mourvèdre, Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan und Cabernet, sanft eingebettet in eine mediterrane Bilderbuchlandschaft, bilden den »Clos Calignade«, die einzige nicht direkt am Weingut liegende Parzelle des »Château la Tour de l'Evêque«. Taitou pest in Richtung Wald davon, das drahtige Nackenfell auf Sturmangriff gestellt. »Wildschweine«, erklärt Régine, »die machen mir regelmäßig Ärger.« Eine Wegkehre weiter schiebt sich die Ile de Porquerolles, ein heller Fleck im Tintenblau des Mittelmeers, in unser Blickfeld, ein Bild von fast unwirklicher Schönheit. Mit dieser Aussicht ist Régine Sumeire aufgewachsen, nur einen Steinwurf entfernt auf dem »Château des Anglades«. Auf dem Weingut des

Sumeire-Clans verbrachte die Stadtgöre aus Marseille die Sommer und nahezu jedes Wochenende. Hier starb 1968 der geliebte Großvater, ein Winzer wie der Lieblingsonkel, der ebenfalls oft zu Besuch war. Beide brachten Régine die Grundkenntnisse im Weinbau bei.

»Les Anglades« wurde verkauft. Es blieb die Sehnsucht nach dem verlorenen Kindheitsort. »Wenigstens den dreiundzwanzig Hektar großen »Clos Calignade« konnte ich zurückkaufen.« Für einen Augenblick wird die zupackende Winzerin ganz still. Mädchenaugen schauen zur Ile de Porquerolles hinüber. Régines Handy klingelt. Winzerfreund Sébastien Le Ber von der »Domaine de l'Ile« auf Porquerolles ist am Apparat. Es geht um den Kauf einer neuen Etikettiermaschine. »Das Problem sind die bauchigen Provençale-Flaschen – ein Stück Folklore, für das man eine eigene Maschine braucht. Aber der Kunde, vor allem einer in Ontario, Kanada, will den Rosé nun einmal in einer Provençale kaufen.« So etwas ärgert die praktisch denkende Winzerin kolossal. »Wenn dieser Unsinn jemals aufhören sollte, mache ich noch am selben Tag eine Flasche Champagner auf.«

Sicher keine schlechte Idee. Aber meine ist besser: Zur Feier des Tages würde ich einen Rosé aufmachen, Cuvée »Pétale de Rose«, AOC Côtes de Provence 2002, Château la Tour de l'Evêque. Den gibt es schon heute in der schlichten Bordeaux-Flasche.



INFO

CHÂTEAU LA TOUR DE L'EVÊQUE,

Pierrefeu-du-Var, Route de Cuers (D 14), Tel. 04-94 28 20 17 (www.toureveque.com). **32**

CHÂTEAU BARBEYROLLES, Gassin, Presqu'île de St-Tropez (D 61),

Tel. 04-94 56 33 58. Für beide: Fax 04-94 56 33 49. **33**

GUTER BODEN, GUTER WEIN: REBERG
VOR DEM CHÂTEAU BARBEYROLLES



ZART WIE ROSEN-
BLÄTTER: IHREN DUFTIGEN
RENOMMIER-WEIN
ZIEHT RÉGINE SUMEIRE
AUF SCHLICHTE
BORDEAUX-FLASCHEN

