

# Entdeckungen in einer neuen Welt

Wein aus der Provence

Régine Sumreire macht einen Rosé, der erstklassig ist. Ihr „Pétale de rose“ widerlegt locker die Behauptung, Rosé-Weine sind gut für Touristen, am besten eiskalt und am Strand zu trinken. Die bemerkenswerte Frau, die erfolgreich drei Domänen leitet, gehört zu einer Gruppe interessanter Winzer, die in der Weinwelt Aufsehen erregen. Sie sind dabei, den Weinen der Provence, die als kloozig und finessenarm bei Kennern wenig gelten, Respekt und Ansehen zu verschaffen. GOURMET besuchte Régine Sumreire und sechs Kollegen und

stieß dabei auf ein Phänomen: Die meisten der Weine, die Furore machen, werden von qualitäts-fanatischen „Aussteigern“ ausgebaut, zum Beispiel der Historikerin Sumreire, dem Manager Georg von Blanquet, dem Architekten Guy Meuhart, dem Kaffee-farmer Noël Michelin.

Wie gefällt Ihnen

## GOURMET

Das internationale  
Magazin für gutes Essen

Provence  
und  
Côte d'Azur:  
Restaurants  
und  
Weine



# Cherchez la femme

Sie kann, sah und verwandelte das völlig verwahrloste Weingut Barbeyrolles in ein schmackes Chateau, das heute den besten Rosé der Provence bietet. Und bemerkenswerte Rotweine. Damit nicht Historikerin Régine Sumere leitet außerdem die Domaine Pierrefeu und kümmert sich um die Weine von Ramatuelle. Mit Erfolg natürlich.

tagessen mit Dr. Régine Sumere ist so etwas wie eine Auszeichnung. Vor allem dann, wenn Mademoiselle dabei auch ihre Weine probiert, denn normalerweise trinkt sie mitrags nur Wasser. Nach Wein, sagt sie, ist sie in Siesta-Stimmung, und für die läßt der Tagesplan keinerlei Zeit. Er beginnt früh, manchmal zu unehslicher Stunde, wenn Régine Samstagmorgen um acht von einem Kunden aus St-Maxim ums Ausschlafen gebracht wird.

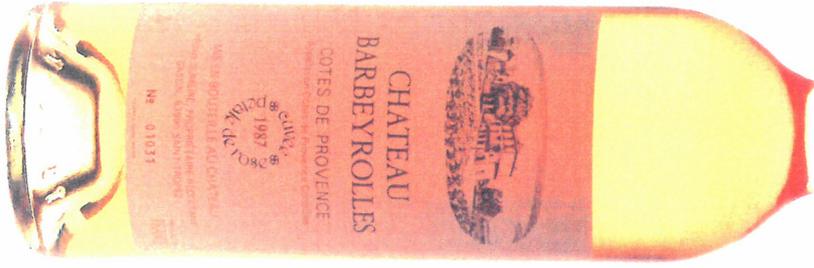
Wie er kommen neuerdings immer häufiger Wein-Reisende vorbei, die direkt aus dem winzigen Keller kaufen wollen – und auch bedient

bekanntes Chateau Minuty vorbei bis Barbeyrolles vertieren, sondern zielstrebige Kenner. Denn der Rosé Régine Sumeres ist dieses Jahr der „In“-Wein im benachbarten St-Tropez. Im Gegensatz zu den typischen „In“-Dingen, die schnell wieder „out“ sind, wird sich der Rosé behaupten – und zwar so gut, daß es in den nächsten Jahren Rosé-Monate und Non-Rosé-Monate geben wird, denn jeder Jahrgang dürfte nach einem Vierteljahr ausverkauft sein.

Der umschwärmte Wein hat einen schwärmerischen Namen: „Pétale de rose“ („Rosenblatt“). Der Ertrag reicht für 12.000 Flaschen – Bordeauxfaschen, die Régines roséfarbenen Edlen von der kommunen rosafarbenen Konkurrenz gebührend abheben sollen. Barbeyrolles bietet daneben einen Standard-Rosé in regionstüblicher bauchiger Flasche, die man Provence-gemäß am besten entkorkt, wenn es sehr heiß ist und der Wein weiß der Himmel, wie

Régine Sumere das fast ungläubliche Kunststück gelang, aus dem Grundweinen der Gegend derart Peinnes wie den „Rosenblatt“-Rosé zu vinifizieren. Grübe Gourmets, die bei dem bloßen Gedanken zurückschrecken, einen Rosé zu irgendeinem Gericht trinken zu sollen und allenfalls einen der modischen rosa Champagner goutieren, werden eine neue Farbe bekommen müssen. Die Frau, die dazu nötig ist, keine Prinzessin auf der Rebe, in rosa Tüll und rosa Kämmen hochfahnd. Nur die Blumen rund ums Chateau sind rosa und reichlich.

Ansonsten läßt nichts darauf schließen, daß eine Frau auf Barbeyrolles regiert. Die Chefin ist von jener zupackenden Art, bei der man nie so genau weiß, ob Geschäftssinn oder Qualitätsstreben dominiert. Die Winzertochter, die in Marseille geboren wurde und in der Provence studiert hat, wandte sich vor zehn Jahren – nach der Doktorarbeit über längst vergangenes – einer ungewissen Zukunft zu, weil zwei Männer ihr beruflich den Kopf verdreht hatten.



der Familie, rede sie ihr am Telefon ein, daß in der Nachbarschaft ein heruntergekommenes Weingut zu haben sei. Daß sie hinüber und kaufe, kann niemand nachvollziehen, denn sie die Fotos des völlig verrotteten Anwesens zeigt. Damals hieß es die Armet aufzukrempeln und Trümmerfrau zu werden. Vor heute auf morgen tauschte sie den hochgeschuldeten Lehrstuhl an der Hochschule mit dem durchtrühten Traktorsitz auf den Weinberge. Sie brachte eine bescheidene Vorbildung mit: Als Studentin hatte sie ihr Taschengeld in den Reben und im Keller verdient. Papa Roger Sumere muß seine Tochter sehr geliebt haben – wenn man dem alten Spruch glauben darf, daß eine gewisse Härte Ausdruck väterlicher Liebe sei.

Wenn Régine über die Anfangsjahre redet, glimmt Unternehmungslust in ihren Augen auf, spannen sich ihre Armmuskeln. In Gedanken scheint sie aber immer im Keller zu sein – stets umgeben von der Frage, wie sehr ihre Weine am besten vinifizieren soll. Dank dieser unablässigen Prüfung hat sie bereits viel erreicht, die unbesitzzene First Lady im Rosé. Ist ihr liebster Wein femini? Régine: „Das will ich nicht unbedingt sagen. Aber er ist nicht so grob wie alle anderen. Ich liebe ihn. Und ich bin eine Frau.“

Feminnissus ohne Blitz und Donner. Rosa ist aber nur die eine Seite der Schloßherrin, die andere ist dunkelrot. Ihr Barbeyrolles mit dem schwarzen Etikett und der Jahreszahl 1985 ist eine jener Überraschungen, denen auch der weitgereiste Wein-Freak nur selten begegnet: Fülle, K-zenitral, und ja, fast Duppigkeit – dennoch grazil, geschmeidig und nonchalant. Eine Mischung aus Kraft und Seide, die früh Freude macht, aber auch Spielraum für Phantasie läßt. „In fünf oder zehn Jahren wird dieser Wein euphorisch stimmen.“

Régine schaut etwas ungläubig, als ihr Marcel Blanck, einer der besten Winzer aus dem Elsaß, dieses Kompliment macht. Sie ist mit ihren Gedanken schon woanders, weil leicht bei ihrer zweiten Domaine in Pierrefeu. Dort hin fährt sie mehrmals in der Woche. 45 Kilometer zurück. Pierrefeu war Vaters Domaine. Er hat dort Herkules-Arbeit geleistet, Wald gerodet, Steine zu einer kleinen Chinesischen Mauer von beträchtlicher Länge aufgeschichtet. 1963 baute er einen Keller, der nicht gerade kleindimensioniert war und den noch nach einigen Jahren vergrößert werden mußte. Gehen man heute mit Régine Sumere hindurch, fällt einem zweierlei auf: die Proportionen und der Umgang mit der alten Substanz. Mademoiselle wirkt fast verloren vor den gigantischen Holzfasern, in denen die Rotweine ausgebaut werden – eine Tradition, an der die junge Frau festhalten will. Der Keller wird gerade in ein System umgebaut, das Arbeitsskräfte einsparen hilft – auch in Frankreich haben sich die Zeiten geändert. An ein Reikt geht die Weinstrategie allerdings nicht heran: an die drei alten Pressen unterem Kuppeldach an der Stirnseite des riesigen Kellers. Sie sind so angeordnet, daß rotierendes Arbeiten möglich ist. Während der Lese sind sie voll in Betrieb und eine elende Schinderei, denn die Pressen müssen per Hand geleert werden. Der Wein dankt's mit Qualität.

Diese Domaine ist, nachdem Barbeyrolles so gut lauten gelernt hat, gleichsam Régines zweites Baby. Während der Lese nimmt sie es in besondere Obhut, quartiert sich im Wirtschaftsgebäude direkt neben dem Keller ein. Hier treibt sie ihre Versuche mit den anderen Rosé, die geschmacklich von der schweren Erde geprägt sind und die sie gern in die leichte „Pétale“-Richtung vinifizieren möchte. Von hier kommen die Roten, die Mademoiselle bei jeder Blindprobe an ihrem leichten Rauchgeschmack herauskennt. Und hier probiert Papa, mittlerweile 71 und schlohweiß, jedes Jahr einige der 2.000 Versuchs-Flaschen Syrah von entrappten und von nicht-entrappten Trauben. Immer wieder probiert er und ist immer noch nicht schlüssig, welcher Methode er den Vorzug geben würde. Seiner Tochter redet er nicht hinein, denn sie beherrscht ihr Meier so, daß er stolz auf sie sein kann.

Régine sagt von sich, mehr als hundertprozentig „mediterran“ zu sein, soll heißen: Das Noble der Großstadt sei ihr egal, Paris kein Thema, die Tradition der Provence, die mehr und mehr Anhänger gewinnt, hingegen Herzbedürfnis. Kein Thema ist auch die unrygische Rebsoorie der Region: der Cabernet. Die zukunftsorientierte Historikern setzt – neben den Klassikern Grenache und Mourvèdre – auf Syrah. Diese drei füllen die riesigen Fässer auf Pierrefeu und demächst wohl auch viele Flaschen. Noch unterscheidet sich nämlich die Domaine von anderen Weingütern dadurch, daß der Flaschenkeller ein Winzling im Vergleich zum Falgkeller ist. Der Papa hat ausschließlich im Faß verkauft, zur Zutritdenheit der Kundschaft, darunter viele Schweizer. Die Tochter beginnt sehr bedächtig damit, auf Flaschen abzufüllen. Die Zurückhaltung ist klug, denn die traditionellen Märkte funktionieren weiter, und auch in der Provence ist nicht jeder Jahrgang überverfügt gut.

Was in Flaschen kommt, hat Gnade vor Régines kritischer Zunge gefunden, ist über ihre Zweifel erhaben. Im Gegensatz zum Weißwein, bei dessen Probe sie uns fragend anschaut: Ob er uns wohl gefällt? Er tut's. Es war ihr erster Jahrgang und ein Versuch, sie weiß es selbst. Ihr Blick signalisiert einen jener Widersprüche, die Régine Sumere charakterisieren: Einerseits weiß sie sehr genau, was sie will, andererseits gibt es auch für sie Fragen, deren Beantwortung nicht einfach ist. Wenn sie beispielsweise sagt, „wir machen hier keine Butter, sondern Wein“, offenbart sie ihre Grubelei über die viele notwendige Handarbeit im Weinbau, die man kaum mechanisieren kann. Auch die Administration ist ihr ein Greuel, doch sie fügt sich in das notwendige Übel dessen, der verkaufen und exportieren will. Und das will sie. In der Vinifikation sowie im Charakter ihrer Weine hat Régine Sumere inzwischen in allen drei Farben den notwendigen Background für ihr Geschafft; den ersten großen Erfolg brachte das

Superjahr 1985. In dem Jahr war der Anteil Rot zu Rosé noch halbe-halbe, seit 1986 ist nur noch jede dritte gefüllte Flasche rot. Konzession an den „Pétale“-Erfolg? Nein, nur die Konsequente Linie. Die fünf Prozent Weißwein spielen in der Menge kaum eine Rolle, sind aber in der Qualität gut. Und Barbeyrolles Rote werden kommen; was bereits verkauft wird, erlaubt große Hoffnungen. Probiert man den 78er aus Régines erstem Weinjahr, schmeckt man die Entwicklung, die Mademoiselle Weine durchgemacht haben. Sie gab ihnen Finesse und damit jene Persönlichkeit, die Kenner wollen und suchen. Und auf Barbeyrolles noch relativ preiswert finden.

Persönlichkeit im Wein heißt für die Winzerin auch, daß der Wein zum Essen passen muß. Sie tut alles für ihre Weine, nur eines nicht: Sie fährt nicht zu den Restaurants, um sich anzubiedern. Muß sie auch nicht, da die Chefs den Weg zu ihr finden. Warum, demonstriert die etablierte Chateau-Chefin guten Freunden gern in ihrer kleinen Kirche. Régine hat ein Faible für Terrinen, kann einen ganzen Tag mit Vor- und Zubereiten verbringen. Aus Fisch und Fleisch, Rühn und Kalbsortes gelingt ihr Köstliches – und es paßt zu ihren Weinen.

Auf die Frage nach ihrem Idealgericht zum Rosé erzählt sie von einem Freund. Der Kerne sich in der Provence – besonders im Var – bestens aus, wisse auch, wo es Trüffel gibt. In der Clique habe man auf allen vieren geschaut, geschmuppert und getunden. Ein ganzer Trüffel, wie auch immer zubereitet, mit einem Rosé, das sei ihre ideale kulinarische

Manège. Wenn die Trüffel keine Saison haben, sammelt Régine hinterm Haus Steinpilze oder Pfifferlinge und bereitet sie zu Weinbegleitern: Essen, bei denen man ohne Widerspruch akzeptiert, daß Weine über Gerüche dominieren dürfen – vom schlichten Weißén über den mit dem noblen Rosa-Ton bis zu den Roten mit der großen Zukunft. Um die zu prophetisieren, bedarf es keiner heilsbrütigen Fähigkeiten. Ein Schluck 58er aus der Flasche mit dem schwarzen Etikett genügt.

Zarte Farbe; leichte, sehr delikate Frucht – das komplette Gegenteil der in aller Regel klotzigen und phantastischen Rosé. In seiner subtilen Art erinnert dieser Wein sogar an einen der besten Champagner: den Kring rosé (den Altersunterschied zwischen dem aktuellen Jahrgang und einem perle geteilen Champagner nicht gerechnet).

Château Barbeyrolles  
F-83990 Gassin-Saint-Tropez  
Telefon (94) 56.33.58