



À LA MINUTY
Das populäre Château Minuty wird gern besucht.
Auch von diesen zwei unbekanntten Beauties

La vie en Rosé

**Das Hinterland der Côte
d'Azur punktet mit Postkarten-
Landschaften und idyllischen
Bergdörfern. Und mit dem
schönsten flüssigen Blassrosa
der Welt**

*Text PATRICIA ENGELHORN
Fotos MARVIN ZILM*

ein Schild kennzeichnet die Stelle, an der wir die kurvenreiche Landstraße verlassen und in einen schnurgeraden Schotterweg einbiegen: Domaine Mirabeau. Der Blick vom Einfahrtstor entspricht dem klassischen Provence-Klischee – hinter weizengelben Kornfeldern und leuchtend grünen Weingärten steht ein Natursteinhaus mit blassblauen Fensterläden und schlanken Zypressen vor der Tür. Später kommen blühende Lavendel- und dichte Rosmarinsträucher hinzu, dann stehen wir vor einer strohgedeckten Terrasse mit großzügiger Lounge-Ecke und einem Esstisch für zehn Gäste.

Die Domaine Mirabeau ist eines von vielen zauberhaften Weingütern der Provence. Und gilt unter Kennern doch als etwas Besonderes: komplett biologisch, kleine Produktmengen, viele Auszeichnungen. Es gehört Jeany und Stephen Cronk, sie vom Tegernsee, er aus England, und ist das Resultat einer gelungenen Aussteigergeschichte. „Der Wunsch nach einem Weingut in Südfrankreich geisterte lange durch unsere Köpfe“, erzählt Jeany Cronk, während sie eine Flasche ihres Bestsellers „Pure“ entkorkt. „Mit drei kleinen Kindern und guten Jobs in London schien er allerdings eher unrealistisch.“

Aber dann ging es doch. 2009 zog das Paar mit Kind und Kegel nach Südfrankreich und begann fast sofort, Wein zu produzieren – zunächst nur mit Assemblagen aus dem Traubensaft von Zulieferern, aber gleich auf hohem Niveau. Zehn Jahre später fand das Paar das verwunschene Weingut im Naturschutzgebiet Réserve naturelle de la Plaine des Maures. „Wir hatten gut 40 Objekte besichtigt, bevor wir uns für dieses entschieden haben“, erinnert sich Jeany Cronk. „Es sollte uns eigene Trauben liefern und unseren Weinen eine Art Heimat bieten, aber auch als Gästehaus, Veranstaltungsort und Location für Foto-Shoots dienen.“

Heute ist Mirabeau ein komplett regenerativ arbeitender, bio-zertifizierter landwirtschaftlicher Betrieb mit 14 Hektar Reben, die zwischen Hafer, Klee und wilden Bohnen stehen oder sich über die Melonen, Zucchini, Kürbisse und Tomaten eines Gemüsebeets ranken. „Bloß keine Monokultur“, sagt Jeany Cronk. „Je vielseitiger die Bepflanzung, desto gesünder der Boden, desto kräftiger die Reben und desto besser der Wein.“

Mit Wein ist in der Provence vor allem Rosé gemeint, rund 100 Millionen Flaschen werden hier jedes Jahr produziert. Die Reben dazu – Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren, Rolle und andere – wachsen auf gut 20 000 Hektar sandigen Kreideböden, die sich von Saint-Raphaël über Saint-Tropez bis fast nach Toulon am Mittelmeer erstrecken und bis tief ins Hinterland der Küste reichen. Wer auf der Halbinsel von Saint-Tropez zum berühmten Pampelonne-Strand oder an die malerische Bucht von Gigaro fährt, kommt an endlosen Weingärten und an den prächtigen Gutshäusern unzähliger Weingüter vorbei.

Direkt unterhalb des mittelalterlichen Bergdorfs Gassin steht das von Reben umgebene Herrenhaus von Régine Sumeire – ihr Rosé zählt zu den besten in Frankreich. Als sie 1977 Château Barbeyrolles erwarb und die Weinberge auf nachhaltige Landwirtschaft umstellte, stand die Appellation Côtes de Provence noch für Massenweine und



BELLE VUE

Die Aussicht von Gassin auf die Bucht von Saint-Tropez – selbst bei grauem Himmel schön



TISCHLEIN DECKT SIE

Jeany Cronk hat nicht nur ein Talent für feine Rosé-Weine, sondern auch für zauberhafte Tischdekorationen – am liebsten deckt sie den Tisch im Garten ihres Weinguts (Bild links oben)

Strand-Rosés – nichts, was Madame Sumeire auch nur ansatzweise interessierte. „Ich wollte einen Rosé vinifizieren, der deutlich besser und deutlich heller sein sollte als die anderen aus der Region“, erzählt sie. „Freunde aus der Champagne brachten mich auf die Idee, die bei ihnen üblichen hydraulischen Pressen einzusetzen.“ Damit werden die Früchte ganz sanft gepresst, und der Saft hat nur sehr kurz Kontakt mit den Farbpigmenten der Häute. Das Resultat: ein leuchtender, heller Wein mit einer frischen und feinen Aromatik. Nach ein paar Jahren Arbeit an der Methode und den Assemblagen kamen 1985 die ersten Flaschen „Pétale de Rose“ auf den Markt – der ikonische, lachsfarbene Rosé war geboren.

Inzwischen benutzen fast alle Winzer der Provence die Champagner-Pressen, auch die direkten Nachbarn von Régine Sumeire auf dem renommierten Weingut Minuty. Die Geschwister François, Jean-Étienne und Marie-Aline Matton-Farnet leiten den Familienbetrieb in vierter Generation – der Hype um die blassen Rosés von nebenan ist ihnen nicht entgangen. Anfang der 1990er-Jahre wurden junge Reben gepflanzt, neue Weintanks gekauft, eine eigene Abfüllanlage installiert und ein modern gestalteter Verkostungsraum eingerichtet.

besucher, die sich an der großen quadratischen Theke von gut geschulten Mitarbeitern die Minuty-Rosés einschicken und erklären lassen, bekommen vier ausgesprochen helle Weine zu probieren: vom fruchtig-leichten Bestseller „Minuty M“ über die gastronomischen Cuvées „Prestige“ und „Château Minuty Or“ bis zum Top-Produkt „Château Minuty 281“, der aus den ältesten Grenache-Trauben der Domaine entsteht. Durch Glaswände sind die Barrique-Fässer für die Rotweine des Weinguts zu sehen, im Keller glänzen 203 Hektoliter fassende Stahltanks, im Park steht zwischen 200-jährigen Platanen, mannshohen Hortensien- und Oleandersträuchern ein majestätisches, um 1860 von den italienischen Vorbesitzern errichtetes Herrenhaus, das von der Familie privat genutzt wird.

Kein Wunder, dass der Besitz Begehrlichkeiten weckt. Seit dem März dieses Jahres gehört Minuty mehrheitlich zum LVMH-Konzern, wie auch schon das Weingut Château d’Esclans, dessen „Whispering Angel“ als weltweit meistverkaufter Rosé gilt. Damit hat sich Bernard Arnaults Luxus-Konglomerat die Nr. 1 (Château d’Esclans mit einer Jahresproduktion von 14 Millionen Flaschen) und Nr. 2 (Minuty mit ca. neun Millionen Flaschen) der Côtes-de-Provence-Weingüter gesichert und zugleich die Wertigkeit und den Bekanntheitsgrad der ganzen Region in die Höhe katapultiert. Nr. 3 in der Rangliste ist übrigens Miraval mit sieben Millionen Flaschen im Jahr, doch dieses Weingut gehört – nach dem Rosenkrieg mit Angelina Jolie zumindest zur Hälfte – Brad Pitt, der ebenso wenig an Verkauf denkt wie seine Hollywood-Kollegen George Clooney (Domaine du Canadel) und George Lucas (Château Margüi), deren Reben allerdings keine nennenswerten Mengen produzieren.

„So mancher Winzer in unserer Region glaubt jetzt, er könne für seine Weinparzellen und Trauben Preise wie im Burgund oder in der



MAN GÖNNT SICH JA SONST NICHTS ...

Rosé am Strand – an der Plage de Ramatuelle ist das nicht ungewöhnlich. In der „Réserve à la Plage“ sogar ziemlich alltäglich und ganz besonders gut



„Ich wollte einen Rosé vinifizieren, der deutlich besser und deutlich heller sein sollte als die anderen aus der Region“



ROSA AN DER BLAUEN KÜSTE

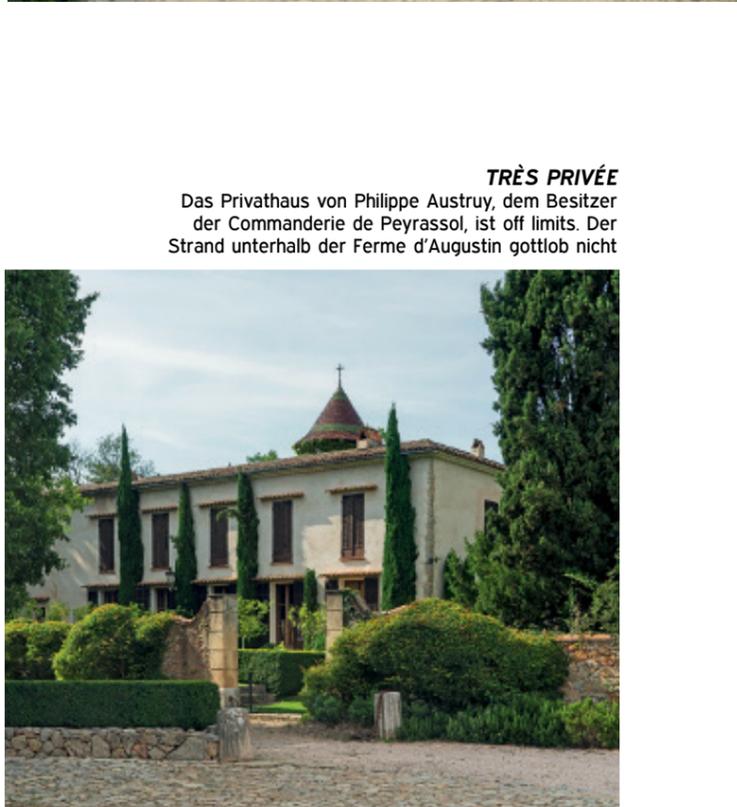
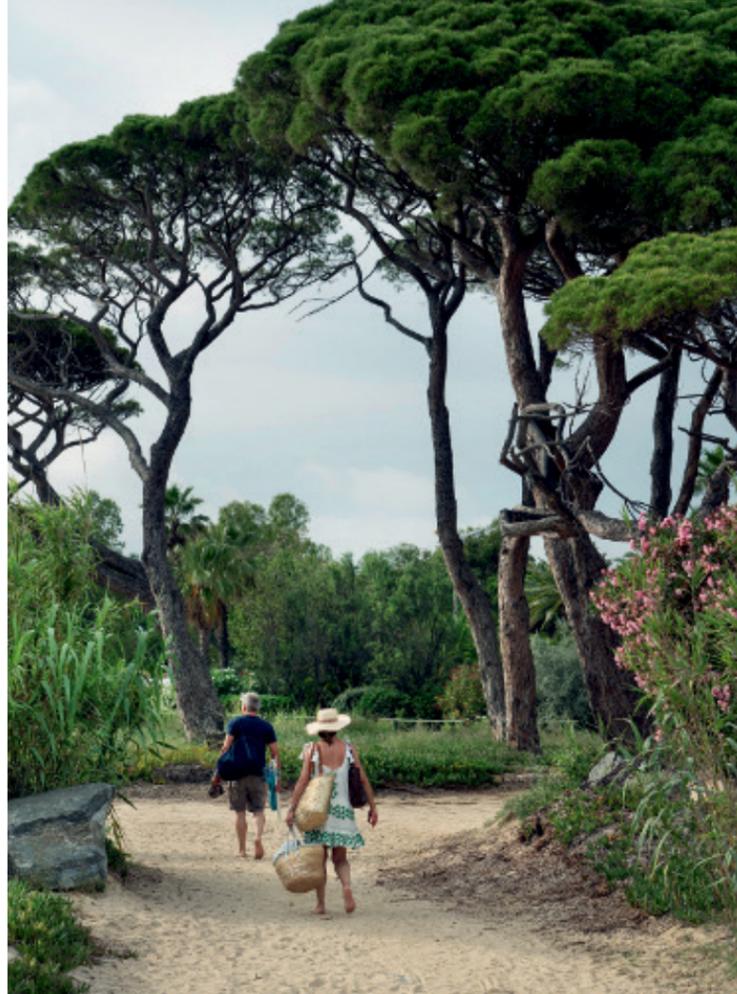
Wie fast überall an der Côte d’Azur blüht auch vor dem Weingut Minuty rosafarbener Oleander. Der Farbton ist nur minimal dunkler als jener der berühmten Weine

Champagne verlangen“, amüsiert sich Hotelier Christophe Vallet. Er selbst gehört nicht dazu. Sein kleiner Weinberg in den Hügeln hinter Saint-Tropez reicht gerade mal für gut 1000 Flaschen des Bio-Rosés „Clos Bellevue“, der ohnehin nur jenen Insidern bekannt ist, die einen Tisch oder ein Zimmer in seinem verwunschenen Hotel La Ferme d’Augustin reserviert haben. Der Wein passt perfekt zur hausgemachten Foie gras oder zum mit Tomaten und wildem Fenchel im Ofen gegarten Drachenkopf, der auf der zauberhaften, mit Glynzinen wuchernden Restaurantterrasse serviert wird.

Die Terrasse gab es schon in den 1950er-Jahren, als Christophe Vallets Großvater Augustin mit der Bewirtung von Gästen begann. Seine unpräntiöse, aber auf guten Produkten basierende Küche war in kürzester Zeit so erfolgreich, dass seine Frau ein paar Räumlichkeiten für all jene einrichten musste, die gar nicht mehr weg wollten. Heute verfügt das Hotel an der Route de Tahiti über 46 großzügige, in schlicht-schönem Landhausstil eingerichtete Zimmer und Suiten, ein exzellentes Spa und einen Pool, dessen ionisiertes Wasser kleine Wunder auf der Haut bewirkt. „Wir haben 85 Prozent Stammgäste, die jedes Jahr wiederkommen, manchmal sogar zweimal“, erzählt Marie-Laure Vallet. Kein Wunder! La Ferme d’Augustin ist ein echtes Hideaway, obwohl Saint-Tropez keine zehn Fahrminuten entfernt ist und die fünf Kilometer lange Plage de Pampelonne fast direkt vor der Tür liegt.

Der Strand gilt als Top-Adresse für People Watching, vor allem die Beach Clubs gelten als Hotspots des internationalen Jetsets. Als Top-Location für Liegen und Lunch gilt das in der Mitte der Bucht platzierte „La Réserve à la Plage“ – ein von Philippe Starck mit lässigem Schick eingerichtetes Strandrestaurant. Hier verwöhnt der talentierte Küchenchef Nicolas Cantrel eine gut betuchte Klientel mit aromatischen Mittelmeer-Langusten und zartestem Côte de Bœuf vom Wagyu-Rind. „Notre bestseller?“ – die hübsche Bedienung lacht. „Tout“, sagt sie, aber wer sich umschaut, sieht auf jedem zweiten Tisch eine üppige Portion getrüffeltes Pommes und eine Flasche des hellrosafarbenen Hausweins „Château de Mascaronne“. Im Hintergrund perlen die coolen Klänge des Haus-DJs, im Vordergrund glitzert das Meer, dazwischen sonnen sich gut aussehende Menschen, die ihr offenbar sorgloses Leben genießen. „Ich habe mir einen charmanten, freundlichen und familiären Ort gewünscht, der fernab der Modetrends liegt und authentischen Werten entspricht“, sagt Michel Reybier, Gründer und Inhaber der Michel-Reybier-Hospitality-Gruppe, zu der das Restaurant und das Luxushotel La Réserve Ramatuelle gehören. Das biologisch arbeitende Weingut Château La Mascaronne hat der in der Schweiz lebende Franzose vor drei Jahren übernommen mit dem offen erklärten Ziel, einen der besten Weine der Provence zu produzieren.

Auch andere Unternehmer schmücken sich gerne mit einem Weingut in der Provence. Angrenzend an die Reben von La Mascaronne, stehen die der Commanderie de Peyrassol, dem Weingut von Philippe Austruy, Gründer der SIS Group, die in den



TRÈS PRIVÉE
Das Privathaus von Philippe Austruy, dem Besitzer der Commanderie de Peyrassol, ist off limits. Der Strand unterhalb der Ferme d’Augustin gottlob nicht



LAND-WIRTSCHAFT
Das Restaurant des Hotels La Ferme d’Augustin gilt als eines der besten der Region. Dazu punktet es mit einer romantischen Gartenterrasse



IDEALLANDSCHAFT

Auf beinahe jedem Hügel im Hinterland von Saint-Tropez thront ein malerisches Dorf. Grimaud zählt zu den schönsten

EINTRITT VERBOTEN?

Nein, denn die palmenbestandene Auffahrt hinter dem Zaun führt zum Luxushotel Château de Valmer und zu den Weingärten des hauseigenen Rosés



Bereichen personenbezogene Dienstleistungen und Pflege, Immobilien und Lebenskunst aktiv ist. Monsieur Austruy ist aber auch ein passionierter Kunstsammler, der seinem Weingut eine eigene Kunsthalle mit Arbeiten von weltweit bekannten Größen wie Anish Kapoor, Michelangelo Pistoletto, Niki de Saint Phalle oder Frank Stella beschert und weitere großformatige Werke hier und dort zwischen die Reben gestellt hat. Letztes Jahr kamen über 20000 Besucher in die wenig touristische Gegend zwischen den Ortschaften Le Luc und Flassans-sur-Issole – ihr Interesse an den in der hohen, großen und futuristischen Verkaufs- und Degustationshalle präsentierten Weinen war ebenso groß wie das an der auf dem Gut ausgestellten Kunst.

Weiter südlich, gleich hinter der wild-schönen Bucht von Gigaro, stehen die Reben der Domaine de la Croix. Das Crû-Classé-Weingut gilt mit seinen 110 Hektar als größter Besitz am Golf von Saint-Tropez und gehört Vincent Bolloré, dessen 200 Jahre alte Holding sich mit Papier, Häfen, Medienbeteiligungen und dem Musik-Label Universal Music einen festen Platz unter den 500 weltgrößten Unternehmen gesichert hat. Knapp 90 Prozent der rund 700000 jährlich produzierten Flaschen sind Rosé, alle Trauben stammen von eigenen Weingärten, die weitläufige Kellerei ist unter dem schönen Garten des Gutshofs aus dem 19. Jahrhundert untergebracht. Top-Produkt ist die Cuvée „Empereur“, deren bestenfalls 2000 Flaschen pro Jahr zum Stückpreis von 79 Euro verkauft werden, doch als Bestseller gilt die Einsteiger-Cuvée „Irrésistible“. „Sie ist, was ihr Name verspricht“, sagt Kellermeister Roy Rebergen, „ein fruchtig-frischer Rosé, der perfekt zu einem lauen Sommerabend in der Provence passt.“ Unwiderstehlich.

TW

ADRESSEN

Weingüter

DOMAINE MIRABEAU Jeany und Stephen Cronk produzieren nicht nur vier exzellente und mehrfach ausgezeichnete Rosés, sondern auch Weißweine, Rote und neuerdings einen Gin auf Rosé-Trauben-Basis. Auf dem Weingut kann man auch wohnen: in einem charmanten Bauernhaus mit Pool oder, mit etwas Glück, im großen Haupthaus. D74, La Garde-Freinet, T. +33.4.94 37 40 02, maisonmirabeau.com

DOMAINE DE LA CROIX Wer von der Plage de Gigaro kommt und neugierig das von der Straße aus sichtbare schöne Anwesen ansteuert, findet nicht nur exzellente Weine, sondern auch einen traumhaften Garten mit unter hohen Arkaden verteilten Tischen. Insider kommen am frühen Abend, bestellen ein paar der vor Ort zubereiteten Snacks zum Rosé und genießen den Blick in den Sonnenuntergang. 816 Boulevard de Tabarin, La Croix Valmer, T. +33.4.94 95 01 75, domainedelacroix.com

CHÂTEAU BARBEYROLLES Ein Rosé, ein Rotwein, ein Weißwein, alle zum gleichen Preis von 24 Euro – „keep things simple“ scheint das Motto von Régine Sumeire zu sein. Zur Verkostung an einen der wenigen Tische vor dem Verkaufsraum setzen und die Landschaft genießen. 2065 Route de la Berle, Gassin, T. +33.4.94 56 33 58, barbeyrolles.com

MINUTY Die Domaine ist seit 1936 in Familienbesitz, seitdem hat sich vieles verändert. Den größten Sprung machte das Weingut 1990, als die jetzige Generation alles modernisierte. Heute wird Minuty-Rosé – darunter fünf Millionen Flaschen „M“ – in 135 Länder verkauft. 2491 Route de la Berle, Gassin, T. +33.4.94 56 12 09, minuty.com

CHÂTEAU LA MASCARONNE Im Gegensatz zu den meisten Provence-Weingütern wird hier etwas mehr Rot- und Weißwein produziert, dazu auch ein elegantes Olivenöl aus den Früchten der alten, zum Weingut gehörenden Bäume. Als Top-Rosé gilt die neue Cuvée „Grande Réserve“ aus 60 Jahre alten Grenache-Trauben. RN 7, Le Luc en Provence, T. +33.4.94 39 45 40, chateau-lamascaronne.com

COMMANDERIE DE PEYRASSOL Das Anwesen, im 13. Jahrhundert von einem Templerorden als Herberge für Pilger auf dem Weg ins Heilige Land gegründet, widmet sich seitdem Landwirtschaft und Weinbau. Heute beeindruckt das innovative Weingut mit einer großartigen Kunstsammlung, nettem Bistro, Gourmet-Restaurant und ein paar bezaubernden Gästezimmern für über Nacht. RN 7, Flassans-sur-Issole, T. +33.4.94 69 71 02, peyrassol.com

Restaurants

LA RÉSERVE À LA PLAGÉ „The place to be“ am Strand von Ramatuelle empfängt mit bequemen Liegestühlen und einem todschicken Restaurant gleich dahinter. Küchenchef Nicolas Cantrel verwöhnt mit einer nur scheinbar unpräzisen Küche: Die perfekt gegrillten Fische stammen aus der Bucht vor der Tür, das aromatische Gemüse von Bio-Bauern aus der Region. Route de l'Épi-Pampelonne, Ramatuelle, T. +33.4.94 96 39 88, lareserve-plage.com



CHÂTEAU DE VALMER



LA RÉSERVE À LA PLAGÉ



MINUTY

ULTIMATE PROVENCE Das zu einem Weingut mit Small-Luxury-Hotel gehörende Restaurant gibt sich glamourös und partyfreudig. Auf der Terrasse mit Blick auf die hauseigenen Weinberge lässt man sich Zucchini-Fritters, Thunfisch-Tataki oder Linguine mit Garnelen und den „UP“-Rosé schmecken. 7270 Route du Luc, La Garde-Freinet, T. +33.4.94 85 29 10, ultimateprovence.com

LAVERDOYANTE Zauberhaftes Terrassenrestaurant in den Weinbergen unterhalb von Gassin. Am Herd steht Laurent Mouret, der seine hochwertigen Produkte mit größtem Respekt behandelt. Zu den Lieblingsgerichten zählen die hausgemachte Foie gras, eine fantastische Bouillabaisse und ein Winzer-Sorbet. 866 Chemin Vicinal de Coste Brigade, Gassin, T. +33.4.94 56 16 23, la-verdoyante.fr

BELLO VISTO Das beste Restaurant auf der spektakulären Place dei Barri in Gassin mit Blick über die Bucht von Saint-Tropez. Auf den weiß gedeckten Tischen werden klassische Mittelmeer-Spezialitäten wie Felsen-Oktopus-Casserole serviert. Zum Restaurant gehört ein charmantes Sieben-Zimmer-Hotel. Place dei Barri, Gassin, T. +33.4.94 56 17 30, bellovisto.eu

Hotels

LA FERME D'AUGUSTIN Kurz hinter Saint-Tropez und kurz vor dem langen Pampelonne-Strand führt eine gut verborgene Einfahrt zu einer Handvoll Natursteinhäusern. Die 46 Zimmer und Suiten sind in angenehm unpräzisiertem Provence-Stil möbliert, das Restaurant gehört zu den besten der Region, und im eleganten kleinen Spa werden die hervorragenden Anwendungen des Genfer Wellness-Tempels Fleurs de Coton angeboten. Ab 300 Euro, 979 Route de Tahiti, Ramatuelle, T. + 33.4.94 55 97 00, fermeaugustin.com

LA RÉSERVE RAMATUELLE Acht Zimmer und 19 Suiten in den Hügeln hinter Saint-Tropez, von Star-Designer Jean-Michel Wilmotte unangestrengt luxuriös gestaltet. Mit Naturfarben, viel Licht und klaren Linien schuf er ein Ambiente, das intim, warm und elegant wirkt. Küchenchef Éric Canino wurde für seinen süd-ländischen Kreationen mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Ab 950 Euro, 736 Chemin des Crêtes, Ramatuelle, T. +33.4.94 44 94 44, lareserve-ramatuelle.com

LA VIGNE DE RAMATUELLE Romantisches, zwischen Weinbergen und direkt hinter der Plage de Pampelonne gelegenes 16-Zimmer-und-Suiten-Hotel mit hellen, luftigen Räumen, einem schönen Garten, großer Terrasse und einem Restaurant mit feiner, gesundheitsorientierter Mittelmeerküche. Ab 315 Euro, 1436 Route de Collebasse, Ramatuelle, T. +33.4.94 79 12 50, lavignederamatuelle.com

MAS DE CHASTELAS Die Bastide aus dem 18. Jahrhundert steht zwischen Gassin und Saint-Tropez in einem großen mediterranen Garten. Antike Terrakotta-Fliesen, viel Weiß und helle Naturfarben prägen die Räume. Im Garten locken ein schöner Pool und ein Restaurant mit feiner Mittelmeer-Kost. Ab 400 Euro, 2 Chemin du Chastelas, Gassin, T. +33.4.94 56 71 71, chastelas.com

CHÂTEAU DE VALMER Die leicht erhöhte Lage beschert dem Relais & Château-Haus am Ende einer prächtigen Palmenallee inmitten eigener Weinberge sensationellen Meerblick. 41 Zimmer und Suiten in elegantem Provence-Stil und ein Sternrestaurant, das hauseigenen Rosé „Palmerie de Valmer“ serviert. Ab 365 Euro, 81 Boulevard de Gigaro, La Croix Valmer, T. +33.4.94 55 15 15, chateauvalmer.com