

*Guide allemand BAEDEKER 2018, Provence – Côte d'Azur*

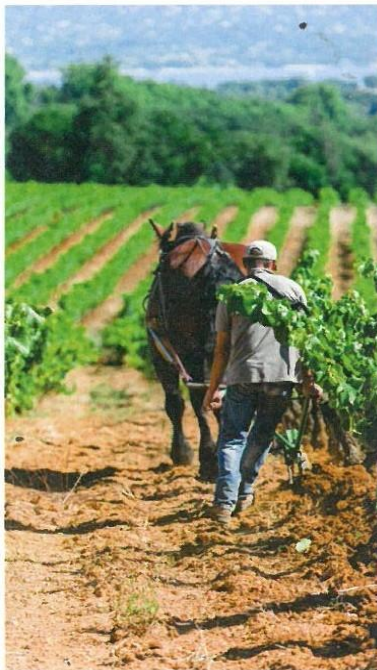
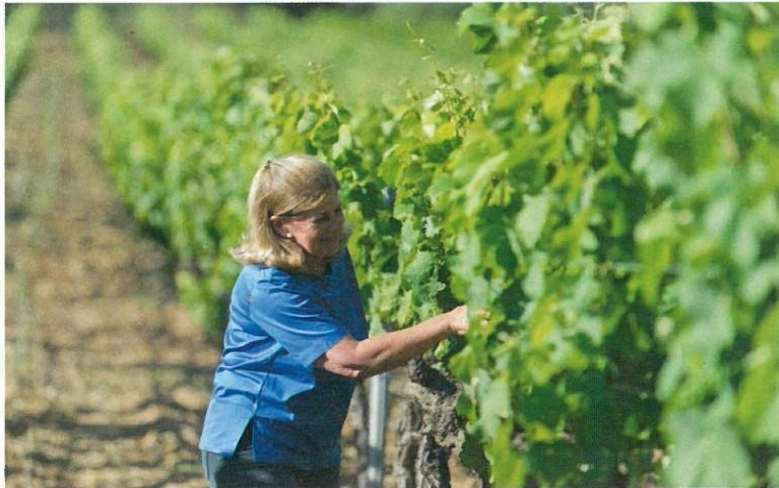
## Das ist ... Die Provence

### Die Rosé-Revolution

•••

Den Löwenanteil unter den AOP der Provence stellen mit 80 % die Côtes de Provence und unter diesen der Rosé mit 90 %. Was nicht zuletzt auf das Konto von **Régine Sumeire vom Château Barbeyrolles** geht, alias »Madame Rosé«. Pétale de Rose, Rosenblatt, heißt ihre Cuvée aus Grenache, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon und Ugni Blanc, die in keinem Sternerestaurant der Provence fehlen darf. Von leichter Frucht, fast wasserhell ist dieser Rosé, dabei sehr konzentriert. »Die sanfte Pressung verleiht der Pétale de Rose den blassen Ton«, erklärt Régine. Ihr Weg zum Erfolg war lang. Sie studierte, promovierte in Geschichte. In den Semesterferien half sie auf dem elterlichen Weingut Château de la Tour de l'Evêque. Bald hatte sie ihre eigene Meinung, wie der verrufene Symbolwein der Provence zu rehabilitieren wäre. Mit einer **vendange verte** etwa, bei der ein Teil der grünen Trauben weggeschnitten wird, um dem Wein die volle Kraft der Rebe und des Terroirs zugute kommen zu lassen. Mit kurzer Einmischung und sanfter Pressung, vor allem mit viel Experimentierfreude. All dies konnte sie in ihrem Château auf der Presqu'île de Saint-Tropez verwirklichen. Immer wieder wird etwas im Keller verbessert: eine neue Presse, Inox-Tanks mit Taille, die sie in Kalifornien gesehen hat. Nur eines macht ihr

ärger: »Wildschweine«, erklärt sie beim Spaziergang durch die Rebzeilen, »fressen mir regelmäBig die Trauben weg.« Da wird sie noch einiges-  
ausprobieren müssen.



Regine Sumeire ist eine der Winzerinnen und Winzer, die für die qualitative Renaissance des Rosés in der Provence stehen

UNTEN: Auch auf Château Barbeyrolles setzt man im Weinbergbau biodynamische

Methoden: Bodenbearbeitung mit dem Pferd, Lese von Hand, Düngung mit Mist, Begrünung nach der Lese.