



Lust auf Rosés de Provence

Der Jahrgang 2020 erfüllt alle Wünsche

Das vergangene Jahr mit seinen Lockdowns, Beschränkungen und Strafzöllen bereitete auch den Erzeugern der Rosés de Provence einige Kopfschmerzen. Doch die ungebrochene Lust auf ihre Premium-Rosés brachte der Provence auch 2020 beachtliche Erfolge.

Schauen wir auf den deutschen Markt. Im letzten Jahr stieg der Rosé-Import aus der Provence um 15 Prozent auf 3,28 Millionen Flaschen und im Wert um 20 Prozent an. Jedoch wurden wir vom dritten Platz, den wir über mehrere Jahre hielten, von den Niederländern verdrängt. Ihr Durst auf Rosés de Provence schnellte um 45 Prozent auf 4,09 Millionen Flaschen Rosé empor, der Wert um 50 Prozent. In den Schatten gestellt wurden Deutschland und Niederlande von den Briten. Anscheinend war Rosé de Provence das beste Mittel gegen Bre-

xit-Depressionen. Denn mit 11,56 Millionen Flaschen Rosés de Provence flossen 51 Prozent mehr auf die Grüne Insel als im Vorjahr!

Trotz Trump-Zöllen, die das Volumen um 6, den Wert um 15 Prozent schrumpfen ließen, blieben die USA mit 23,46 Millionen Flaschen Weltmeister im Rosé-Import aus der Provence. Unter dem Strich legte die Provence mit ihren Rosés im Jahre 2020 im Export um 6 Prozent zu. Ein ausgezeichnetes Ergebnis. Deshalb sieht man jetzt auch keinen Grund, den Kopf in den Sand zu stecken. Mit einem Budget von gut 1,9 Millionen Euro verfolgt man weiterhin die bisherige Strategie, auf den wichtigsten Märkten die Leadership unter den Rosés zu behaupten. Deshalb verstärkt man die Kommunikation in Deutschland, Belgien und den Niederlanden und behält das Engagement in Nordamerika und Skandinavien bei. Zugleich investiert man beträchtlich im asiatisch-pazifischen Raum, um

dort an Bekanntheit und Listungen zuzulegen. Auch in der Provence bremste der erste Lockdown den Absatz der Weine stark. Dagegen erlebten die Sommermonate eine große Nachfrage, zumal auf den Weingütern. Während die französische Großfläche 2 Prozent plus verbuchte, blieb die Gastronomie das Sorgenkind. Dies konnte mit den guten Ergebnissen anderswo nicht ausgeglichen werden. Insgesamt verzeichneten die Rosés de Provence deshalb 2020 eine Baisse von 7 Prozent. „Unsere Ergebnisse sind weniger negativ, als wir befürchten mussten“, kommentiert Jean-Jacques Bréban, Präsident des Weinverbandes CIVP. „Wir sind optimistisch in Bezug auf die Entwicklungskapazität unserer Weine in den nächsten Jahren. Es ist unser Savoir-faire und die Qualität, die den Erfolg unserer Weine ausmachen.“ Und er ergänzt: „Wir müssen mit dem Agieren, Innovieren und Kommunizieren fortfahren.“

Jahrgang 2020: Turbulent und grandios

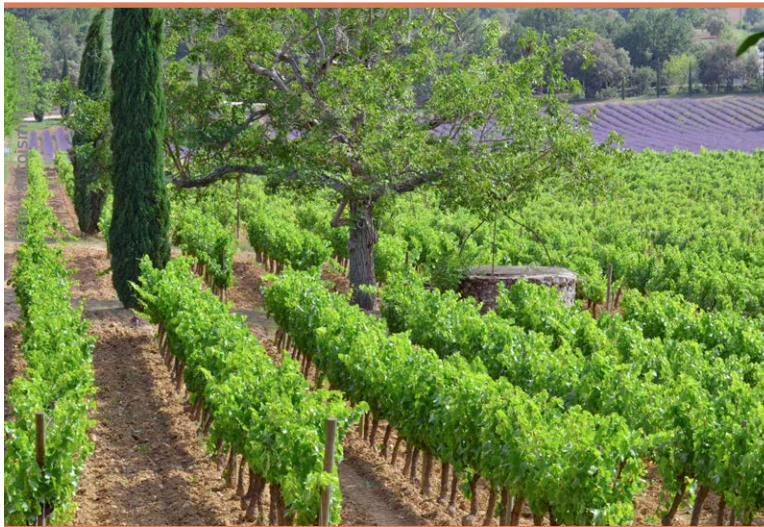
Nicht nur Covid bereitete den Winzern in der Provence Sorgen. Der warme Winter führte zu frühem Austrieb. Als Ende März das Thermometer auf -6°C sank, traf der Frost weite Teile der Coteaux Varois en Provence und der Côtes de Provence, verschonte aber die Coteaux d'Aix-en-Provence. April und Mai brachten viel Regen, damit Peronospora und viel Aufregung und Arbeit für die Winzer. Ab Mitte Juni folgte eine radikale Trockenperiode, aber angenehme Sommerwärme ohne Hitzewellen. Die kühlen Nächte waren ideal, um die Säure in den gesunden Trauben zu bewahren. Gerade rechtzeitig vor der frühen Lese sorgte etwas Regen für aus-

– sofort in die Presse. Darin vollzieht sich der Pressvorgang sehr langsam, so dass die Schalen Farb- und Aromastoffe an den Most abgeben können. Hat dieser den erwünschten, oft sehr hellen Ton erreicht, wird er abgezogen und auf 15 bis 20°C vergoren.

Bei der Hülsenmaischung werden die Trauben entrappt und gemahlen und in einen Tank gefüllt. Darin mazeriert der Most mit den Schalen auf 10 bis 15°C zwischen 2 und 20 Stunden und nimmt Farbpigmente und Aromen auf. Hat er den angestrebten Farbton erreicht, wird gepresst und der Most kühl vergoren. Der so gewonnene Rosé ist meist einen Tick getönter und intensiver. In beiden Fällen muss der Wein weniger als 4 Gramm Restsüße aufweisen. Bei der

Côte d'Azur südlich von Cannes bis nach La Ciotat und von der Küste oft weit ins Landesinnere. Im Westen und Norden mit der Montagne Saint-Victoire herrschen Kalkböden vor, im Osten und Süden mit den Bergketten des Estérel und der Maures sind sie kristallinen Ursprungs. Fünf „Dénominations géographique complémentaires“ haben bislang das Recht erhalten, auf den Etiketten neben Côtes de Provence zu erscheinen: Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe, Pierrefeu und Notre-Dame des Anges.

Im Zentrum der Provence im Umkreis von Brignoles erstrecken sich die gut 2.600 Hektar Rebparzellen der AOP Coteaux Varois en Provence, in denen Kalk dominiert. Sie liegen auf 350 bis über 500 Metern Höhe, teils im impo-



Weinreben, Zypressen, Mandelbäume und Lavendel: typisch Provence.



Ob Frau oder Mann, die Rosés de Provence treffen immer den Geschmack

gewogene Reife. Zwar büßten die Côtes de Provence 5 Prozent an Volumen ein, die Coteaux Varois sogar 7, aber die Winzer der Coteaux d'Aix freuten sich über ein Plus von 12 Prozent. Im Ganzen liegt die Menge nur 2 Prozent unter dem Vorjahr. Die Weine zeichnen sich durch intensive Aromen, klare Frucht, schöne Frische und exzellente Balance aus: ein grandioser Jahrgang, was sich in den Bewertungen unserer Verkostung niederschlug.

Viel Savoir-faire

Dass die Qualität der Trauben längst optimal in die Weine einfließt, ist einem rigorosen Umdenken zu verdanken. Die Zeiten, als Rosé als Saignée, durch „Abbluten“ des Rotweinstamens erzeugt wurde, sind längst vorbei. Mit einem Anteil von 90 Prozent an der Weinproduktion steht die Vinifikation des Rosés in der Provence längst im Vordergrund. Dabei kommen zwei Techniken zum Einsatz: Direktpressung und Macération pelliculaire, die Hülsenmaischung.

Bei der ersten kommen die roten Trauben entrappt oder als ganze Beeren – bis zu 15 Prozent weiße Sorten sind vor der Gärung erlaubt

Vinifikation und bei der Assemblage der verschiedenen Rebsorten und Terroirs geht es darum, eine attraktive blasser Farbe, intensive ansprechende Aromen und ein harmonisches, doch frisches Mundgefühl zu erzielen. Einen überzeugenden Rosé zu erzeugen, verlangt viel Savoir-faire und Präzision. Die Winzer und Kellermeister der Provence haben sich darauf spezialisiert.

Rosés de Provence aus drei Appellationen

Die drei größten Appellationen der Provence sind in einem Verband vereint. Die Hauptrebsorten für die Basis der Rosé-Assemblagen sind Cinsault, Grenache Noir, Syrah, Tibouren und Mourvèdre, wobei eine oder mehrere Sorten mindestens 50 Prozent stellen müssen. Sie können mit sogenannten sekundären Sorten wie Cabernet Sauvignon, Carignan oder Counoise ergänzt werden. Weißweine basieren in unterschiedlicher Gewichtung auf Rolle = Vermentino, Clairette, Sémillon, Ugni Blanc, Grenache Blanc oder Bourboulenc.

Die AOP Côtes de Provence mit ihren über 20.000 Hektar Weinbergen zieht sich entlang der

santen Massiv der Sainte-Baume, was den Weinen ein Plus an Frische garantiert.

Ganz im Westen der Provence finden sich die gut 4.100 Hektar Weingärten der AOP Coteaux d'Aix-en-Provence zwischen dem Fluss Durance und dem Mittelmeer, dem Rhôneal im Westen und der Sainte-Victoire im Osten. Die Böden sind verschiedenartig, oft steinig, teils tonkalkig, dann sandig, kiesig oder lehmig. Hier herrscht der kalte, trockene Mistral und sorgt für reichlich Sonnenschein.

Jedes Terroir besitzt einen eigenen Charakter, der den Weinen einen besonderen Ausdruck verleiht. Dieser Vielfalt nachzuspüren, ist nicht weniger reizvoll, als den vielseitigen Genuss der Rosés de Provence auszuprobieren. Ideal als Aperitif, vorzüglich zu Meeresfrüchten, unkompliziert zu Salaten und leichter Sommerküche sowie zu allem, was man grillen kann und überraschend stimmig zu feinsten Kreationen und asiatischen Gerichten. Das Geheimnis ihres Erfolgs besteht aber auch darin, dass man sie immer zu allen Gelegenheiten, ganz ungeniert und unkonventionell und mit Vergnügen servieren kann.

ANDRÉ DOMINÉ

Rosés & Weiße der Provence 2020

Côtes de Provence

92

Mirabeau en Provence

Blass Rosenblüten. Elegante Nase mit Pfirsich und exotischen Früchten. Im Mund ausgezeichnet, lebendig und dynamisch mit feinen Zitrusfrüchten, mineralisch, raffinierte Frische, viel Finesse und Länge.



Mas de Cadenet Sainte-Victoire (bio)

Von typischen Kalkböden der Montagne Sainte-Victoire. Blasser Pfirsichton. Feine Aromen von Kräutern, roten Beeren und Zitronenzesten. Reizvolle Fülle, spannende Struktur, anregende Mineralik.



H & B

Gekonnte Assemblage von Terroirs und Rebsorten. Sehr heller Melonenton. Intensiv, Zitronenblüten, Pomelo, Note von Anis. Seidig-saftiger Ansatz, mineralische Frische, dezent salzig und elegant.



91

Château Sainte-Croix Charmeur

50 Hektar großes Gut nah der Abbaye du Thoronet. Blasser Rosenblüten. Florales Bukett, weißer Pfirsich, Litschi, Mango. Seidiger Ansatz, viel Schmelz, reife rote Beeren, Frische und Finesse im langen Finale.



Marrenon Trinité Sainte-Victoire

Von 300 Metern Höhe am Hang des Gebirges. Blasses violettes Rosa. Sehr intensiv, Orangenblüten, weißer Pfirsich, Grapefruit. Im Mund sehr frisch, exotische Früchte, Zitrusaromen, lang, stimulierend.



Vignobles Gueissard Cuvée G Blanc

Vermentino mit etwas Clairette von Restanques in Le Beausset. Sehr intensiv in der Nase, Zitronenblüten, Granny Smith, Grapefruit. Rund, frisch, ausgewogen, sehr stimmig. Rosé auf gleichem Niveau!



Château Léoube Blanc de Léoube (bio)

Sémillon, Rolle und Ugni Blanc direkt gepresst. Leuchtendes grünliches Weißgold. Eleganter kräuteriger Duft, Limette und Grapefruit. Viel Präsenz, Dynamik und Finesse bei anhaltenden Zitrusnoten.



90

Château Les Valentines (bio)

Vom Glimmerschiefer bei La Londe-les-Maures. Blasser Pfirsichton. Intensiver Duft von Him- und Johannisbeeren und Pomelo. Cremiger Ansatz, pfeffrige Würze, Note von Garrigue, schöne Finesse.



Domaine de Jale Les Fenouils

Steiniges Terroir am Fuß des Massif des Maures. Heller Melonenton. Weiße Blüten, gelbe Pfirsiche und Birnen. Intensive reife gelbe Frucht mit saftiger Frische, weinig, harmonisch und lang.



Château Arnaude

Weingut bei Lorgues, seit 2019 bei Vins Bréban. Blasser Rosenblüten. Pfeffrig mit natürlicher Würze, Passionsfrucht und Pfirsich. Leicht, frisch, mundwässernd, elegante Trockenheit im Abgang.



Jas d'Esclans Cru Classé (bio)

Markante rote Tonsandsteinböden (Flysch). Leuchtendes Pink. Duftige Nase, floral, Himbeeren, rote Pflaumen, Aprikosen. Weiniger Ansatz, reife rote Beeren, Volumen und Struktur, angenehme Frische.



Domaine de Cantarelle Madam Cuvée Prestige

Assemblage der besten Tanks. Blasser Melonenton. Intensives und elegantes Bukett, Pfirsich, Mango, Pomelo und Himbeeren. Viel Finesse, rote Beeren, Zitrusfrüchte, dezent mineralisch, gute Ausdauer.



Château Sainte Roseline Cru Classé Lampe de Méduse Blanc

Klares Weißgold. Intensiver Duft nach weißen Blüten, grünem Apfel und natürlichen Würznoten. Cremige Textur, elegante Zitrusnoten, reizvolle Frische.



Château du Carrubier Blanc

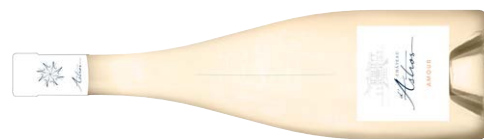
Sortenreiner Rolle per Hand gelesen. Blass mit grünlichen Reflexen. Grüne Birnen, Zitronenmelisse, Grapefruit. Saftig und frisch am Gaumen mit feinen Zitrusfrüchten, Zitronenzesten, sehr ausgewogen.



89

Château d'Astros Amour Blanc (bio)

Schloss im Stil italienischer Renaissance. Sortenreiner Rolle. Blasses Weißgold. Frischer Duft von Granny Smith, weißem Pfirsich, Grapefruit. Harmonisch, grüne Früchte, langer lebendiger Abgang.



Château Coussin Sainte-Victoire

Terroir alter tonkalkiger Schwemmböden. Blasser Pfirsichton. Angenehmer Duft von Melonen, Pfirsichen, Mandarinen. Seidig Ansatz mit gelben Früchten, dezente Frische, gutes Volumen und Ausdauer.



Château Pas du Cerf

Vier Fünftel Grenache, ein Fünftel Tibouren. Helles Lachsrosa. Intensiv, Orangenblüten, Grapefruit, Limette. Im Mund viel Finesse, dezente Zitrusaromen, ein Hauch Bittertöne und stimulierende Frische.



Château de l'Aumérade

Weingut von 300 Hektar, davon 80 als Cru Classé. Blasses Pink. Grüne Äpfel, frische Erdbeeren, Weinbergpfirsich. Saftige Frucht, Rote Johannisbeeren, Pomelo, lebendiger Charakter, langer Nachklang.



Coteaux d'Aix-en-Provence

92

Château Calissanne Clos Victoire Blanc

Halb Sémillon, halb Rolle in neuen Eichenfässern vinifiziert. Grünliches Gold. Sehr komplex, Mandarinen, Nuss. Superbe Struktur mit Gewürz-, Zitrus- und Honignoten. Auch sehr guter Rosé Calisson.



Château Saint-Hilaire One Édition Limitée (bio)

Modernes Gut inmitten von Reben und Olivenbäumen. Blasser Melonenton. Weiße Blüten, Maracuja, Aprikosen, Clementinen. Höchst aromatisch, exotische Früchte, mundwässernde Frische, ausdauernd.



91

Château Pigoulet Cuvée L'Oratoire Divine

Im extremen Nordosten der AOP auf 400 Metern Höhe. Blasser Pfirsichton. Höchst intensiv mit Zitrusfrüchten, Litschi, Maracuja. Superbe Frische, seidige Textur, Zitronenzesten, sehr langes Finale.



La Bargemone (bio)

Das besonders kühle Terroir bewahrt gute Frische. Blasses Lachsrosa. Stimmiges Bukett mit reifen roten Beeren, Pfirsichen, Mango und Zitrusfrüchten. Saftige Säure, feine Zitrusaromen und Mineralik.



90

Château Vignelaure (bio)

Steiniges, tonkalkiges Terroir auf 350 bis 400 Metern Höhe. Brillanter Lachston. Frische Himbeeren, Kirschen, weiße Pfirsiche. Saftiger Ansatz, Pomelos, Pfefferminze, mineralische Struktur, gute Länge.



Domaine de Suriane Cuvée M

Wein- und Olivengut am Etang de Berre. Blasses Pink. Stockrosen, Himbeeren, Pfirsich, natürliche Würze. Am Gaumen Zitrusaromen, pfeffrig, mundwässernd. Auch der Blanc 1884 überzeugt.



Costeval

Marke des Handelshauses Ravoire & Fils. Heller Johannisbeerton. Eleganter Rosenduft, reife rote Beeren, weiße Pfirsiche. Fruchtig-dynamischer Ansatz, Zitrusfrüchte, mineralisch, lebendig, ausdauernd.



89

Château du Seuil Blanc

Cuvée aus Rolle, Grenache Blanc und Sauvignon. Grünliches Gold. Elegantes Bukett mit weißen Blüten, Pampelmuse, Zitrone. Im Mund exotische Früchte, mineralisch, anregend, sehr ausgewogen



Pierre de Taille by Hostellerie

Seit 2012 agiert die Kooperative von Rognes als modernes Weinunternehmen. Blasser Pomelo-Farbe. Fruchtbetonte Nase, Pfirsiche, Birnen, Pfefferminze. Zitrusaromen, angenehme Frische, harmonisch, lang.



Moncigale Edition Anniversaire 1921-2021

Begann vor 100 Jahren als Kellerei der Gruppe Casino. Blasses Pink. Duft von Stockrosen, Himbeeren, roten Birnen. Ausgeprägt fruchtig, Pomelo, Zitronendrops, lebendig und frisch mit guter Länge.



Coteaux Varois en Provence

92

Château d'Ollières Prestige

Große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Rosenblüten. Elegante Nase, Pfirsich, Mandarine. Seidig, feine Säure, Zitronen, Pomelo, viel Finesse. Der Prestige Blanc ist sehr gut und komplex.



89

Château La Lieue Cuvée Batilde Philomène (bio)

Seit 1998 in biologischem Anbau. Brillantes Himbeerrosa. Feines würziges Bukett von roten Beeren, weißen Pfirsichen und Pomelo. Im Mund frische rote Früchte, harmonisch und dezent salzig im Finale.



Joio Bastide de Blacailoux (bio)

40 Hektar Reben im Naturpark der Sainte-Baume. Blasses Himbeerrosa. Frische Aromen von Roten Johannisbeeren, Birnen, Wildkräutern. Seidige Textur, Zitrusfrüchte, mineralisch und lebendig.

