

In Sichtweite des Meeres

Château Les Valentines:

Rosé Côtes de Provence AOC 2020.

13,5 %, Fr. 23.80. Baur au Lac Vins, Zürich.

www.bauraulacvins.ch

Es galt unter Weinfreaks lange Zeit als chic, über den Rosé zu lästern. Sie hielten ihn – weder weiss noch rot, weder Fisch noch Vogel – für einen Verlegenheitswein. Konnten sie beim Weissen wie beim Roten den Eigenschaften der Rebsorte nachspüren, den Einfluss von Boden und Klima ergründen, die Handschrift des Winzers entziffern, beschränkte sich das Interesse beim Rosé aufs rein Technische: Der Wein ist ein Produkt der Kellerarbeit. Seinen Geschmack prägen die Art und das Tempo des Vergärens, die Dauer des Maischekontakts, die Frage, ob rein- oder mehrsortig. Überdies präsentierten sich viele Billigimporte aufdringlich parfümiert, zu süss, zu wenig herb, zu alkoholisch.

Doch wenn ein guter Winzer auch einen Rosé anbietet, sollte man ihn probieren. Schliesslich will er ja nicht mit einem Fusel sein Renommee aufs Spiel setzen.

In der Schweiz tun das etwa viele Neuenburger Produzenten. Ihr Rosé heisst «Céil-de-Perdrix» (französisch für «Rebhuhnauge»). Er wird durch eine kurze Maischegärung aus der Pinot-noir-Traube gewonnen. Seine Herstellung ist schon im 19. Jahrhundert belegt. Leider versäumten es die Neuenburger, die Bezeichnung zu schüt-

Wenn ein guter Winzer auch einen Rosé anbietet, sollte man ihn probieren.

zen, so dass sich heute auch andere Schweizer Rosés mit dem emblematischen Namen schmücken dürfen.

Weltweit als Mekka der Rosé-Produktion gilt die Provence. Nirgends geraten die Rosé-Weine duftiger, delikater, frischfruchtiger, aromaintensiver, gehaltvoller als in diesem gesegneten Landstrich zwischen Marseille und Nizza. Vorausgesetzt natürlich, sie kommen aus einem qualitätsbewussten Weingut. Und vorausgesetzt, der Winzer schaffte es, die Spannung zwischen den 300 Sonnenstunden und dem kühlen

Mistral in Form der mediterranen Leichtigkeit ins Glas zu bringen.

Ein solch paradigmatischer Provence-Rosé ist mir neulich begegnet. Château Les Valentines liegt in La Londe-les-Maures, in Sichtweite des Meers, am Fuss des Massif des Maures. Besitzer des 35 Hektaren grossen Weinguts sind die Pariser Pascale und Gilles Pons. Ihr Rosé Les Valentines besteht aus den gebietstypischen roten Rebsorten Cinsault, Grenache, Syrah und Mourvèdre, die über ein reifes Durchschnittsalter von dreissig Jahren verfügen.

Es ist müssig, den aromatischen und geschmacklichen Einfluss der vier Sorten herausdüfteln zu wollen. Entscheidend ist das Gleichgewicht, in dem sie sich untereinander befinden. Und das manifestiert sich in einem zartfruchtigen Bouquet mit Noten von Agrumen, einem gehaltvollen Körper, einer knackigen Säure und einer lange anhaltenden herben Frische. Den kristallinen Wein im Glas, begleitet von einer Bouillabaisse – und der Sommer kann endlich kommen.