

Top rosé uit de



Côtes de Provence

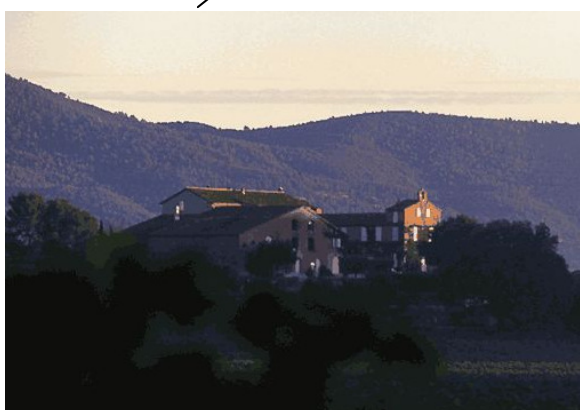
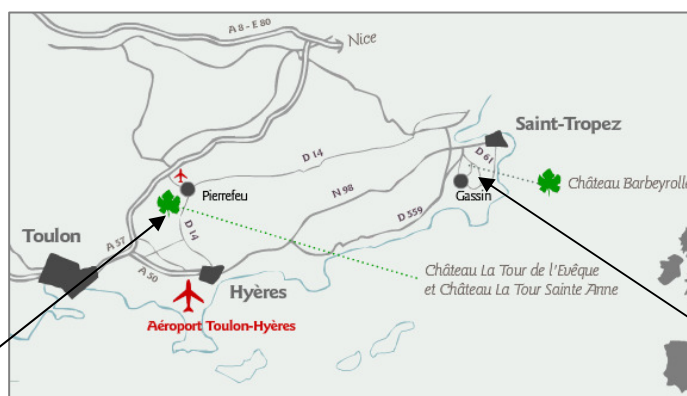


Reeds in de 13^e eeuw heeft de familie van Régine Sumeire zich gevestigd in de Provence. Grootvader **Gabriel Sumeire** startte in het begin van de 20^e eeuw op 20 jarige leeftijd een wijnhandel in Marseille. Daarmee sloeg hij de weg open naar dat wat de familie vandaag de dag bezit. Vooruitstrevend als hij was en net voordat hij in 1968 overleed voorspelde hij zijn kleindochter Régine dat ook in het boerenbedrijf industrialisatie zijn intrede zou doen. "Ik heb een imperium voor je opgebouwd, het is aan jou om het zo te houden".



Toen grootmoeder in 1976 overleed werd het imperium verdeeld over de familieleden en kreeg haar vader, **Roger Sumeire, Château La Tour de l'Evêque** in Pierrefeu (Toulon) toebedeeld. Roger, was een man die de rust zelf was en sinds zijn jeugd al met veel geduld en passie dit domein verder had uitgebreid. In 1976 werd hij daarvoor zelfs onderscheiden als *Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole*.

De passie voor de wijngaard en het pionieren is Régine met paplepel ingevoerd en besloot in 1977 haar eigen domein te kopen: **Château Barbeyrolles** met 12 hectare wijngaard prachtig gesitueerd aan de voet van het dorpje Gassin en een van de 3 kastelen dat ligt op het schiereiland van Saint-Tropez. In 30 jaar is het vervallen Château in al haar glorie hersteld, zijn de wijngaarden in perfecte staat gebracht en is er een nieuwe kelder gebouwd. Régine is een perfectioniste, staat heel dicht bij de natuur en deze standvastige dame produceert een van de **allerbeste rosés uit de Provence**.



Top rosé uit de



Côtes de Provence

Château La Tour de L'Evêque

De ruim 89 hectare wijngaarden liggen in de vallei van de *Collines des Maurettes*. Dit licht glooiende landschap is het westelijke uiteinde van het Massif des Maures. De ondergrond bestaat uit een bovenlaag leisteen, zandsteen en dan *Perm*, een miljoenen jaar oud gesteente. De inrichting wordt gedomineerd door Syrah, Grenache en Cinsault druiven die vooral gebruikt worden voor het overgrote deel van de productie: Rosé. Verder wat Cabernet Sauvignon, Mourvèdre en 9 hectare is met wit beplant (Ugni, Rolle, Sémillon).

De wijngaard is gecertificeerd **Agriculture Biologique**.

Pétale de Rose



De handgeplukte oogst vindt geregeld plaats al vanaf de laatste week van augustus. Binnen 2 weken zijn de 80 hectare geoogst want in september wordt dit gebied vaak geteisterd door regen.

Régine maakt ook nog gebruikt van oude verticale persen die men ook in de Champagne gebruikt. Hierdoor wordt op een zachte wijze alleen het sap uit de druif geperst en kunnen de schil, pitten e.d. geen invloed hebben op de smaak waardoor ze zuiver en subtiel blijft. Een precisie werk waar mening rosé producent dikwijls een steek laat vallen. De wijn bestaat voor 40% uit Cinsault, 30% Grenache, 30% Syrah en andere.

De delicate, licht roze kleur doet vermoeden te maken te hebben met een "slappe" wijn. Logische reactie, want Pétale de rose kan ook gezien worden als rosé kleurige witte wijn. Het compliment is dat deze wijn subtiel maar tegelijk intens van smaak is.

Het parfum is bloemig, verfijnd en de smaak is zacht, mollig echter zonder zoet. Een wijn met lengte en veel smaak echter niet overweldigend of schreeuwerig.

Mooi als aperitief maar ook een verfijnd begeleider van vis, schaal- en scheldieren en Aziatische gerechten. Pétale is heerlijk als ze jong gedronken wordt want dan heb je alle verse primaire aroma's en smaken. Maar op z'n mooist is de wijn als ze wat rijper gedronken wordt, 10-15 maanden na de oogst. Dan wordt het smaakgehalte hoger, meer volwassen, krijgt de wijn meer diepgang en toont eigenlijk dat ze van een heel goede terroir afkomstig is. Serveren op 12-14 graden en maximaal bewaren tot 2-3 jaar na de oogst.



Château Barbeyrolles

Dit prestige domein omvat 12 hectare op nog geen 2 km. afstand van de baai van Saint Tropez en is aangeplant op het gesteente van het *Massif des Maures*. Leisteen is het belangrijkste component van de bodem. Dit geeft deze wijnen juist het subtiële, zachte karakter. Grenache (grotendeels), Mourvèdre en Cinsault is de belangrijkste aanplant voor deze top Rosé. De druiven worden handgeplukt, in de vroege ochtend en daarna direct geperst in een verticale pers. Schoon- en zuiverheid spelen hier een grote rol. De wijngaard is gecertificeerd **Agriculture Biologique**.



Barbeyrolles rosé behoort ongetwijfeld tot de top van de Provence rosé.

De delicate, licht roze kleur, de geur van rozenblaadjes en fijn licht rood fruit wordt gecombineerd met een waaier aan smaaknuances. Zie het als een keurig kostuum, in zekere zin onopvallend maar met belangrijke details en eenmaal beproefd, blijft hij in herinnering achter. Alles aan deze wijn is heel subtiel maar wel met een zeer lange afdrank en vooral mineraal. Geniet van deze rosé wanneer ze wat gerijpt is, minimaal 10 maanden na de oogst maar liefst nog ouder. Dan treden de minerale tonen meer naar voren en ervaart men haar meer als een zeer serieuze met veel zorg gemaakte 'terroir' wijn. Serveren als aperitief met een lekkere *brandade de morue* geserveerd op een toastje of bij wit vis, schaal- en schelpdieren en zalm, puur geserveerd.

Specialiteit van de familie Sumeire is peren gestoofd in Pétale de Rose, hmmm..... De wijn kan (zeker in een magnum) met gemak 3-4 jaar ouderen. De productie is uiterst beperkt, de vraag lokaal groot, vandaar dat er maar een zeer beperkt aantal flessen in Nederland verkrijgbaar is.