

ROSÉ- REVOLUTIE, *van terras naar tafel*

WINE + TRAVEL

Het bleekroze kleurtje in je glas blijft de favoriet deze zomer. En Provence-rosé blijkt een wijn die het hele jaar door smaakt. Op naar Zuid-Frankrijk om het fenomeen van dichtbij te bewonderen. Pakken we meteen de schitterende omgeving mee. *On y va!*

Tekst: NIELS VAN LAATUM Beeld: UP/LEA GIL

< Rosé nodigt
nieuwe
wijnliefhebbers
uit aan tafel

Het goede nieuws, het heeft de eerste twee maanden van het jaar geregend in Provence. Dat klinkt misschien niet aantrekkelijk, maar dat helpt de wijngaard beter te overleven in de hete zomer die ongetwijfeld volgt. Het nog betere nieuws, het mooie lenteweer is begonnen als we spreken met de mensen achter Ultimate Provence, meestal afgekort tot UP. Makers van meer dan rosé. Daarover straks meer. Ultimate Provence is één van die sterk groeiende roséna-

men die in sneltreinvaart de wereld veroveren. De globale dorst naar de lichtroze mooiweërwijn is kennelijk nog lang niet gelest. Provence-rosé vormt samen met de regio een sterk merk, dat heeft alles te maken met de kleur, de uitstraling en de sfeer van het mediterrane zuiden van Frankrijk. Belangrijke koerswijziging, rosé verandert van frivool terrasap in een serieus glas dat het hele jaar door gedronken wordt. Het is, kortom - en dat bedoelen we als een compliment - steeds meer 'wijn'. Het mooie van de dertig jaar groei die rosé als wijnstijl laat zien is bovendien dat het een drank is die helpt om nieuwe wijnliefhebbers aan tafel te krijgen.

Alles gericht op het buitenleven

Inspelend op de aantrekkingskracht van de wijngaarden in Provence ontwierp het Monegaskische architectenduo Humbert en Poyet het fraai gelegen hotel dat in 2009 vaste vorm kreeg. In laagbouw, modern en rustig, met veel natuurlijke kleuren. Naast de omliggende wijngaarden vind je er ook olijfbomen. Met hun eigen extra-vierge verrijken ze de gerechten in de restaurants op het landgoed. Bij het zwembad vind je een restaurant voor kleinere gerechten, het andere is een rooftoprestaurant waar een combinatie van Provençaals en Mediterraan gekookt wordt. Je merkt, de locatie is een bestemming op zich. Er is al van ►

DE DORST NAAR MOOIWEERWIJN IS NOG LANG NIET GELEST



WINE + TRAVEL

zoeken zijn Les Gorges du Verdon, zo'n twee uur rijden ten noorden van Ultimate Provence, met bergen en meren een ideaal gebied om te hiken, te kajakken of andere spannende bergsporten te doen. Iets dichterbij vind je het Massif de l'Esterel, bij Fréjus. Een natuurgebied met rode rotsen, ingeklemd door de zee en de kalkstenen heuvels van de Provence. Een uitgestrekt gebied van 32 duizend hectare om eindeloos te wandelen, paardrijden of mountainbiken. Typisch een inspanning die je mag belonen met een heerlijk glas wijn aan het einde van de dag. Wat dat betreft is de centrale ligging van Ultimate Provence ideaal.

Tomaat en basilicum uit eigen tuin

Eenmaal terug bij Ultimate Provence genieten we behalve van hun wijnen van de regionale keuken. Eentje die rijk is aan groenten, olijfolie en verse vis. De rosé gaat uitstekend bij de gestoofde octopus met ratatouille en bij de grote, net gevangen zeevis - een ultiem gerecht om met meerdere mensen te delen. De witte wijn heeft zo weer zijn eigen culinaire vrienden, lichtjes gebaseerd op de Italiaanse keuken: burrata met tomaat en basilicum uit eigen tuin, en uiteraard riant besprenkeld met de eigen olijfolie. Bij het rood ten slotte kiezen we voor de T-bone steak en het langzaam gegaarde lamsvlees uit de regio. Het IGP-beschermde kwaliteitsproduct Agneau de Sisteron komt van schapen- ▶

MDCV Châteaux et Vignobles en Provence

Ultimate Provence is een van vier wijndomeinen binnen de groep MDCV Châteaux et Vignobles en Provence, allen gelegen in het achterland van Saint-Tropez, grofweg tussen Cannes en Aix-en-Provence. De 46 hectare aan wijngaarden van Ultimate Provence liggen het meest zuidelijk. Bovendien is het een viersterrenresort, met 34 kamers, restaurants en bar, zwembad, wellness, petanque en padelbaan. Het seizoen loopt van april tot november.

MEER WETEN: MDCV.FR

alles te doen in en om de wijngaarden. Naast het zwembad is er petanque en padel, of laat je je verwennen in de wellnessruimtes.

Bij Ultimate Provence is alles gericht op het buitenleven. Er is vaak live muziek, je kunt er trouwen en ook het zakenleven weet de stijlvolle plek te vinden voor zowel werk als pleasure. Ook kun je een rondleiding van drie kwartier boeken door wijngaarden, kelder en wijnmakerij, afgesloten met een proeverij van hun wijnen.

Drukke of rust: alles is er

In slechts vijftien autominuten van Ultimate Provence rijd je naar de kust. Naar de wonderlijke wereld van Saint-Tropez, met zijn luxe restaurants en high-end clubs voor het betere dag- en nachtleven. Met de glamour van imposante jachten en de altijd aanwezige jetset. Maar net zo goed vind je er pittoreske vissershavens en de rust van de natuur. Réserve Naturelle Nationale de la Plaine des Maures is een van de grootste beschermde natuurgebieden van Zuid-Frankrijk. Het gebied van zo'n 5.276 hectare ligt net ten noorden van Ultimate Provence en bestaat naast wijngaarden voor het overgrote deel uit geurende, struikachtige planten en bomen. Het beroemde maquis dat je ook op Corsica en Sardinië terugvindt. Daarin leven een enorme hoeveelheid dieren, waaronder 135 verschillende soorten vogels en 1.864 insectensoorten.

Cultuur, natuur en sport

Je kunt er een week verblijven en elke dag iets compleet anders doen. Er is ook veel cultuur in de omgeving, aan te bevelen is de Abdij van Thoronet, op zo'n twintig minuten. Gebouwd in de twaalfde eeuw door de cisterciënzers. De opmerkelijke akoestiek van de abdij inspireerde architecten als Le Corbusier, Fernand Pouillon, John Pawson en Tadao Ando. Prachtig zijn ook de oude dorpjes in de omgeving, waarvan er enkele tot UNESCO-werelderfgoed zijn gekroond. De favoriet van Ultimate Provence is het middeleeuwse stadje Le Castelet, bij Toulon. In veertig minuten rijd je naar een van 'Les Plus Beaux Villages de France'. Iets verder vanaf Ultimate Provence liggen de steden Marseille en Nice, allebei op ongeveer een uur rijden. Je komt er via prachtige routes langs de kust. Ook mooi om te be-

< De Provence op je bord



• GEPROEFD •

ULTIMATE PROVENCE ROSÉ

Appellatie: AOP Côtes de Provence
Druiven: 30% cinsault, 30% grenache noir, 30% syrah, 10% rolle
Misschien niet veel kleur, wel veel geur. Rood fruit, ietsje snoep en kruiden. Warmte, gekneusde rode peperkorrels. Beetje trekdrop. Witte peper met wat szechuan in de afdrank. Vol, rond, fris, kruidig. Sappig, lang en zomers. Kekke fles, dat helpt ook. Rosé uit het boekje.

ULTIMATE PROVENCE WHITE

Appellatie: AOP Côtes de Provence
Druif: 100% rolle (vermentino)
Fijne, heldere strogele kleur. De geur van frisse en gedroogde kruiden, of zongedroogd gras. Verder naar de achtergrond wat appels, peren en steenfruit zoals abrikozen en perziken.
In de mond vol, rond en zacht maar stevig in de smaak. Niet heel complex, wel met spanning en flink wat kruidige power. Behoorlijk sappig met de nodige bitters en diepgang, en een pittige lengte die om eten vraagt. Duidelijk meer dan een terraswijn, met een mooie balans tussen fruit, fris, bitters, zilt, mondgevoel en lengte. Aan tafel!

ULTIMATE PROVENCE ROUGE

Appellatie: AOP Côtes de Provence
Druif: 80% syrah, 20% cabernet-sauvignon
In de Provence en dan zoveel rood in je fles is natuurlijk al opvallend. Laat staan in het glas: diep scharlaken-rood. Kenmerkende geur van roest, zoals in wel meer warme wijnregio's (nee, dat is niet raar of vies). Ronkend rood en zwart fruit, van het rijpe maar gelukkig ook frisse. Met specerijen en zwarte peper, en een flinke diepgang. Een vullende, zachte, sappige, diepe, strakke en gestructureerde wijn. Deze rode UP heeft een niet overdadige, peperige finale. Met nette tannines die zo lekker aan de binnenkant van je wangen blijven plakken, daar kan een sappige steak wel wat mee! Of gegrilde groente van de bbq. Het buitenleven, weet je nog? Niet te zwaar rood waar iedereen wel iets mee kan.

VAN GLAMOUR EN CLUBS TOT HAVENTJES EN NATUUR, DE PROVENCE HEEFT ALLES



houderijen in de Alpes Provençales en Drôme Provençale. Een andere lokale samenwerking is die met La Fromagerie de Lorgues. Zo, ondertussen heb je hopelijk trek en dorst gekregen. Mooi moment om de wijnen meer aandacht te geven. Schenk gerust zelf ook iets lekkers in.

Een eigen kijk op rosé
Net zoals in Champagne streeft Ultimate Provence bij hun rosé naar een consistente, herkenbare stijl. Uiteraard is geen enkel oogstjaar hetzelfde, dus ‘spelen’ ze jaarlijks met de blend - ook voor de kleur. En van hen mag de rosé best wel wat kleur hebben, dus mikken ze op niet té licht. Volgens de wet moet in Provence 85 procent van de blend uit het recente oogstjaar (zoals vermeld op de fles) komen. Dat doen ze bij UP niet. Zij gaan voor de volle honderd procent, want: ‘Het is een serieus gemaakte wijn, die moet fris en vers zijn.’ Het advies voor de rosé is daarom om deze binnen twee jaar op te drinken. De druiven oogsten ze ‘s nachts, met de machine, en het fruit gaat meteen de pers in om zachtjes kleur en sap af te geven. Alle 46 hectare aan wijngaarden voor de wijnen van Ultimate Provence zijn gecertificeerd biologisch.

Het oog wil ook wat
De flessen waarin Ultimate Provence haar wijnen giet, zijn op zijn zachtst gezegd opvallend. Op een goede manier, het design past naadloos bij de stijl van de gehele Provence-beleving. De fles is gemaakt van transparant glas en voor elke wijn hetzelfde. Je ziet zo direct welke kleur je in handen hebt, handig staaltje marketing. Het model is speciaal voor UP ontworpen en valt wat ons betreft binnen de categorie gebruiksartikelen die te mooi zijn om weg te gooien. De makers hebben inmiddels ontdekt hoe ze op voorhand een tweede leven kunnen geven aan de gebruikte flessen met hun kenmerkende verticale ribbellijnen. Deze worden onder de naam ‘art de la table’ omgevormd tot iconische waterglazen, bloemenvazen en kaarsenhouders. Allemaal mooi en slim, maar uiteindelijk gaat het om de wijn. Ultimate Provence wil het vooral simpel houden, vandaar de keuze voor drie wijnen: rosé, wit en rood. Wijnmaker en oenoloog Alexis Cornu zorgt ervoor dat die wijnen ook nog eens dik in orde zijn. Want die hebben we uiteraard zelf geproefd. ■

▼ Ultimate
Provence tussen
de biologische
wijngaarden



Vakantie in de Provence

De Franse regio Provence-Alpes-Côte d’Azur, waar Ultimate Provence zich bevindt, ligt in de Franse regio Provence-Alpes-Côte d’Azur. Vanuit Midden-Nederland is het zo’n dertien uur rijden (zonder stops). Vliegen kan ook, bijvoorbeeld van Eindhoven naar Toulon of naar Nice, of van Amsterdam naar Montpellier. De Provence kent een subtropisch klimaat. De lente komt vroeg en in de zomer wordt het makkelijk dertig graden en meer, in de winter is het zelden onder nul. Kenmerkend voor de regio is de mistral, een koude wind vanaf het Massif Central: guur in de winter, verkoelend in de zomer. De zeewatertemperatuur is in augustus het hoogst: een aangename 22 graden.