

Mirabeau Rosé: Sehnsuchts-Weine aus der Provence

Jetzt muss ein guter Schluck Sommer ins Glas

Die Geschichte des südfranzösischen Weinguts Mirabeau ist so schön, dass sie einem schon unwirklich erscheinen mag. Ein britisch-deutsches Ehepaar verlässt mit drei Kindern im Schlepptau London, um in der Provence ein neues Leben mit einem eigenen Weingut zu beginnen, das sich auf Rosés spezialisiert. Was dabei herausgekommen ist, zeigt Rosé in authentischer Bestform.

Jeany und Stephen Cronc haben nicht nur viel Geld investiert und sich mit exzellenten Profis umgeben, man merkt und schmeckt, dass sie die Idee von Rosé-Wein auch lieben und leben. Das Bilderbuch-Weingut in Contignac unweit von St. Tropez wäre genau so gut eine Story für Society-Journale wie für Fachmagazine. Die aparte Jeany und der clevere Stephen sowie die drei Kids Josephine, Felix und George bieten viel Stoff.



Mit
klein
en
Franz
ösisc
hkenn
tniss
en
und
große
n
Träum
en
kamen

die Croncs 2009 in der Provence an, um zehn Jahre später die Maison Mirabeau zu gründen, deren Rosé-Weine inzwischen in 50 Länder exportiert werden. Das Weingut liegt in einem Naturschutzgebiet aus Rebland, Korkeichen, Pinien und Kastanienhainen. Die Domaine Mirabeau bewirtschaftet 14 Hektar, die vorwiegend Grenache (rot), Cinsault (rot) und Rolle (weiß) hervorbringen. Das Klima ist mediterran, sehr sonnig, mit heißen Sommern und trockenem Ostwind. Die Landschaft dagegen unterscheidet sich von den meisten Gebieten der Provence. Statt niedriger Garrigue-Sträucher, dominieren immergrüne Maquis-Büsche das steinige Terroir mit rosa Sandstein und sandigen Böden.



Jeany & Stephen Cronc

Jeany Cronc ist so charmant wie ihre Rosé-Weine. Eine Weinprobe mit ihr ist das reinste Vergnügen, zumal sie diese mit der Leichtigkeit eines Provence-Sommers erleben lässt. Im Glas schimmert genau jenes Zartrosa, das man sich von einem Rosé-Wein wünscht und dem der Duft und die Sinnlichkeit der Provence entspringt. Die verschiedenen Rosés weichen voneinander ab, tragen jedoch alle die gleiche Handschrift: Duftig, geschmeidig, elegant und so harmonisch, wie man sich das ganze Leben wünscht. Sie lächeln freundlich, aber in einer erfreulich trockenen Art, denn alle Weine haben unter einem Gramm Restzucker, was Geschmack und Bekömmlichkeit fördert.

Unser Favorit ist der fabelhafte Mirabeau Rosé **Classic**, der alles zeigt, was ein erstklassiger Wein dieser Provenienz an Eigenschaften mitbringen sollte. Er ist feinsinnig und anregend, seidig und saftig, blitzblank sauber und so anschmiegsam, dass er lange im Mund bleibt. Über allem schwebt ein Hauch von Pfirsich, Himbeere und Erdbeere, pointiert durch frische Kräuter und einen Touch Minze. Ein armer Tropf, der

davon nicht mehr als ein Glas haben möchte. Der **Pure** fällt ähnlich aus und gestaltet sich doch etwas anders. Bei ihm dominiert trotz seines zarten Blütenduftes eine salzige Mineralität. Nuancen von rosa Grapefruit und Pfirsich bereichern den Wein auf ganz dezente Weise. Der Mirabeau **Etoile** ist seelenverwand mit dem **Classic**. Insgesamt wirkt er jedoch etwas kräftiger und dichter, bleibt aber ebenfalls ein Ästhet. Die Mirabeau Rosés sind emotionale Geschöpfe, die unsere Sinne berühren und ungemein Lust machen. Alle Rosés (12,5% Alc.) lassen sich ganz wunderbar solo genießen, passen aber auch zu leichten Gerichten, wie Garnelen/Krabben mit Tagliatelle und Estragon oder Sushi. Die Weine kosten zwischen 11 und 16,90 €. Der einfachere **Coteaux d'Aix** en Provence ist als Basiswein auch zu empfehlen, ebenso der Everybodys Darling **Belle Année**. Als lebhafteste Schmunzel-Perle erweist sich der pastellfarbene **Sparkling Rosé La Folie**, der wie Prosecco nach der Charmat-Methode im Tankgärverfahren hergestellt wird.



Als ob dies alles nicht schon gut genug wäre, setzt Mirabeau mit seinem **Dry Rosé Gin** im Retro-Design noch etwas on top. Dieser Feingeist weckt Begeisterung. Wir können eigentlich schon lange keinen Gin mehr sehen, denn jede Dorfkneipe scheint ihren eigenen herzustellen. Doch der von Mirabeau ist ungewöhnlich anders, delikater, intelligenter. Dieser Gin erfährt eine komplexe Destillation und wird mit dem eigenen Rosé auf Trauben-Alkoholbasis vermählt, gemeinsam mit

einigen im separierten Kokon geschützten Kräutern, die wild auf dem Weingut wachsen. Neben dem Gin innewohnenden Wacholder spürt man auch Lavendel, Rosmarin, Thymian, Koriander, Rose und Citrus, aber alles ungemein subtil und stimmig. Dieser Edel-Gin der Extraklasse bewegt sich in einer traumwandlerisch sicheren Balance, wie man sie bei Spirituosen nicht so oft erleben kann.

Stephen Cronc, der früher als Geschäftsmann Karriere machte und als Weinhändler arbeitete, hatte schon immer gute Ideen, wobei seine beste aus jetziger Sicht der Schritt zum eigenen Weingut war. Sein Video „Wie man eine Flasche mit dem Schuh öffnet“ machte Furore. Noch mehr Aufmerksamkeit brachte die Zusammenarbeit von Mirabeau und einem Frozen Cocktail Hersteller und deren Frosé-Eis am Stiel. Jetzt sind die Rosés in aller Munde von Weinversteherern.

Zum Besitz der Domaine Mirabeau gehört ein hübsches kleines Bauernhaus, das an Feriengäste vermietet wird. „Wir möchten die Domaine Mirabeau zu einem richtigen Bauernhof machen“, meint Jeany Cronc. „Freilaufende Hühner legen die Eier für unsere Gäste, Schweine fressen Speiseabfälle, Alpakas und Schafe grasen zwischen den Rebzeilen.“

Ludwig Fienhold

www.maisonmirabeau.com



Photocredit: Maison Mirabeau, Barbara Fienhold (Mirabeau Gin)