

Weingut Château Saint-Maur Cru Classé aus der Provence

# Wo die Sonne Südfrankreichs in der Flasche funkelt ...

Wie gemalt liegt sie da – die Landschaft rund um das Weingut Château Saint-Maur Cru Classé in der Provence

**E**in Hauch von Sommerfrische umgibt diesen Ort, der Duft von Rosmarin und Heide liegt in der Luft, eine angenehme Brise weht vom nahen Mittelmeer herüber, blauer Himmel soweit das Auge reicht. Sonne pur, eine malerische, romantische Stille, ein von Weinreben umrankter Platz im Schatten, klingt wie Poesie im Weinglas: Château Saint-Maur – ein schönes unverfälschtes Fleckchen Erde. Hier entstehen nicht nur die elegantesten Weine der Provence, hier lebt auch ein Stück weit die südfranzösische Seele. Terroir nennen es unsere französischen Nachbarn – ursprünglich, erdverbunden, unverwechselbar, einzigartig und authentisch wie die hochklassigen Weine vom Château Saint-Maur.



Rund 90 Prozent der hier produzierten Weine sind Rosé-Weine, zehn Prozent Weiß- und Rotweine von hervorragender Qualität

Da wundert es nicht, dass der französische Großindustrielle und Modezar für Kinderbekleidung mit italienischen Wurzeln, Roger Zannier, dieses provenzalische „Schmuckstück“ binnen weniger Jahre zu einem der renommiertesten Weingüter der Provence gemacht hat. Mit der langjährigen Erfahrung aus dem weltberühmten portugiesischen Weinanbaugebiet Douro und als Eigentümer des Weinguts Quinta do Pessegueiro erahnte Zannier das Poten-

zial der Weine von Château Saint-Maur. Das Weingut, vermutlich früher ein Kloster, blickt nämlich auf eine lange Tradition und Geschichte zurück. Das ehemals zweitgrößte Weindepot am Mittelmeer gehörte ursprünglich einer großbürgerlichen Familie aus Marseille, die es 1937 an den „Pressebaron“ Jean Fraissinet verkaufte. Die Erben verloren im Laufe der Jahre das Interesse an den Weinbergen. So schlummerte diese Perle bis 2011 vor sich hin und wartete darauf, im wahrsten Sinne des Wortes wachgeküsst zu werden.

Gemeinsam mit seinem Schwiegersohn Marc Monrose erwarb der Weinliebhaber und Weinkenner Roger Zannier das Château Saint-Maur samt 54 Hektar Weinberge. Mit dem Anspruch, nur beste Qualität zu erzeugen, verpflichteten sie die Önologen Patrick Galliano und Ameloe Rimbaud – ein Garant für Know-how, Spitzengewächse der Cru Classé sowie Innovation und Tradition. Als Berater fungiert Eric Beaumard, Sommelier und Restaurantmanager des Michelin-Sterne-Restaurants Le Cinq im Four Seasons Hotel George V in Paris. Zannier, der für seine Entschlossenheit und seinen Unternehmergeist bekannt ist, setzte in der Branche ein sichtbares Zeichen: Schon der Jahrgang 2013 sprengte alle Erwartungen und katapultierte Château Saint-Maur unter die besten Weingüter Südfrankreichs. Es gehört zu den 18 Weingütern der Provence, welche die Klassifizierung Cru Classé tragen dürfen.

## Spitzenqualität

Qualität hat ihren Preis. Zannier investierte in Rekordzeit in moderne Produktionsanlagen, baute ein neues dreistöckiges unterirdisches Weinlager vom Feinsten, ersetzte alte Weinstöcke vor allem der Rebsorte Carignan durch Rolles, Syrah, Cinsault, Cabernet-Sauvignon und Grenache – Sorten, die aus den kalk-



Das Weingut Château Saint-Maur Cru Classé gehört mittlerweile zu den renommiertesten Weingütern der Provence

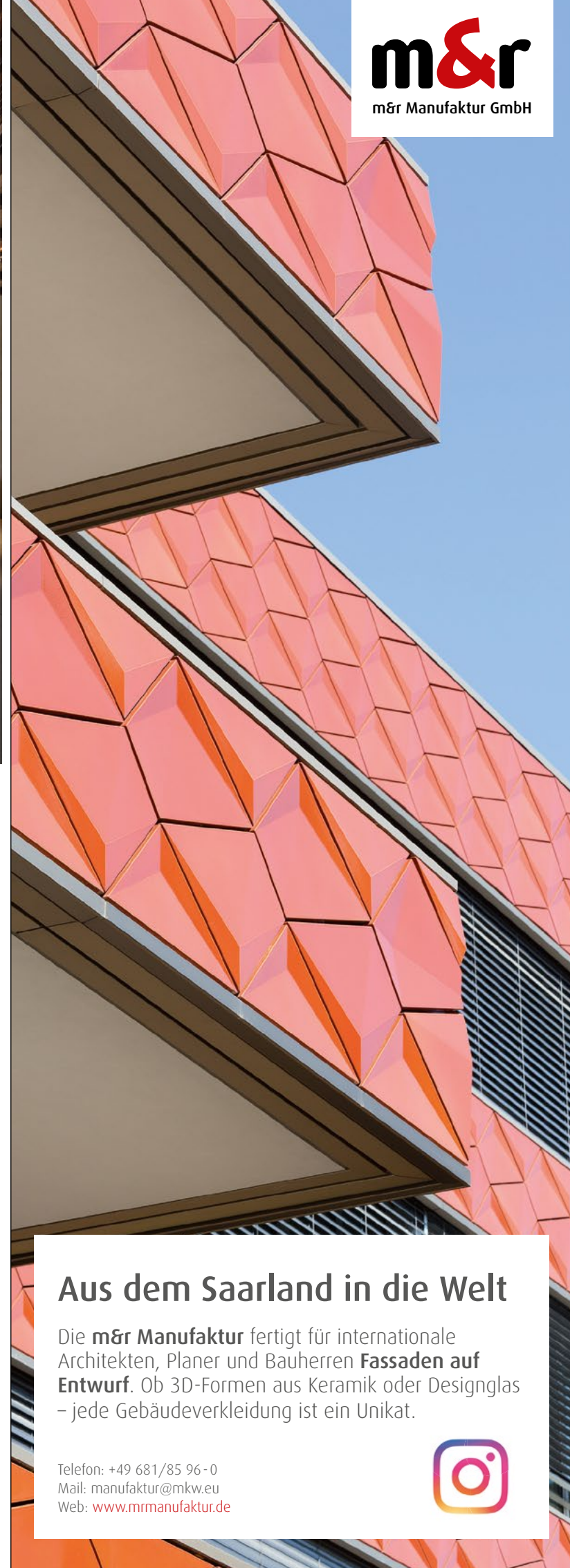
haltigen Tonböden oder den sandig-lehmigen Böden und dem mediterranen Klima höchste Qualität hervorbringen.

Auf der Gemarkung des Örtchens Cogolin bei Grimaud gelegen, ganz in der Nähe des weltberühmten und quirligen Saint-Tropez, bietet Château Saint-Maur ideale Bedingungen für ein hochwertiges Tröpfchen. Auf über 400 Metern Höhe reifen die Trauben im Maurengelände unter idealen Bedingungen heran, geschützt vom eisigen Mistral-Wind aus dem Norden, geöffnet zum Meer mit stetiger frischer Brise unter südfranzösischer Sonne.

Rund 90 Prozent der dort produzierten Weine sind Rosé-Weine, zehn Prozent Weiß- und Rotweine hervorragender Qualität. Die Weine von Château Saint-Maur stehen für höchsten Weingenuß oder sind für die Spitzengastronomie bestimmt. Zum Beispiel der Rosé Clos de Capelune von den erst 2012 erworbenen 12 Hektar auf 450 Metern Höhe – ein Spezial-Cuvée, der durch große Eleganz und Finesse besticht. Fruchtig und überraschend kommt der Excellence daher, ein Rosé für besondere Momente. Oder Saint M als eleganter Weißer oder Rosé passend zu Meeresfrüchten, Fisch oder Bouillabaisse oder als ausdrucksstarker Roter ideal zu einer Daube provençale, Geflügel oder Käse. Dann die leichten und fruchtigen Rosé-Weine IGP/Les Seigneurs de Saint-Maur – sie inspirieren mit ihrer luftigen Leichtigkeit und machen Sommerabende zu einem Hochgenuss. Einfach nur mehr davon zum Genießen.

Die hochklassigen Weine von Château Saint-Maur gibt es übrigens exklusiv bei miori in Brebach-Fechingen. Hier werden Wein-Liebhaber von Sommelière Mia Hamoen fachmännisch beraten. ■

Weitere Infos unter [www.miori.de](http://www.miori.de)



## Aus dem Saarland in die Welt

Die **m&r Manufaktur** fertigt für internationale Architekten, Planer und Bauherren **Fassaden auf Entwurf**. Ob 3D-Formen aus Keramik oder Designglas – jede Gebäudeverkleidung ist ein Unikat.

Telefon: +49 681/85 96-0  
 Mail: [manufaktur@mkw.eu](mailto:manufaktur@mkw.eu)  
 Web: [www.mrmanufaktur.de](http://www.mrmanufaktur.de)





Genuss im grünen Bereich: Dieser Tage feiert das Garten-Bistro Saisonöffnung



Erste Adresse für Weinkenner: Im miori-Gewölbe schlummern mehr als 200 verschiedene Gewächse

## Frühlings Erwachen bei miori

Die Sonne lacht, die Krokusse sprießen. Spüren Sie es auch? Es herrscht „Frühlings Erwachen“ im Saarland – insbesondere bei miori.

Vor wenigen Tagen erst feierte das edle Gartenbistro in Brebach-Fechingen Saison-Eröffnung. Hier, hinter dem Ladenlokal, fernab der Straße, reichen sich Glück, Genuss und Gastlichkeit die Hand. Lassen auch Sie sich von diesem magischen Ort verzaubern. Nehmen Sie Platz auf der Sonnenseite des Lebens, genießen Sie die Idylle, blicken Sie auf Zen-Garten, lächelnde Buddhas und Seerosen-Teich. Schlürfen Sie eine gar köstliche Granatapfel-Limonade aus Südfrankreich und erfreuen sich an der dreistöckigen Etagère, prächtig gefüllt mit feinsten Antipasti-Spezialitäten.

Von 10 bis 17 Uhr hat das neue Garten-Bistro von miori werktäglich geöffnet, samstags bis 16 Uhr. Bis zu 50 Gäste finden an den Tischen Platz. Eingerahmt von Kirschbäumen, Lorbeer-Büschen und Buchs-Sträuchern. Bacchische Gelassenheit herrscht indes an den beiden Weinfass-Stehtischen. Hier glücken vornehmlich nur wenig bekannte, aber großartige Trauben-Schätze aus der Toskana ins Glas.



Vom Feinsten: Genießer-Etagère im miori-Bistro. Neuerdings hält die Karte auch Tapas und warme Gerichte bereit

Apropos Wein: Bei miori erwartet Sie ein einzigartiges Sortiment edler Spitzenweine. Namhafte Winzer und große Jahrgänge – von „Villa Antinori“ (Toskana) bis „Francis Ford Coppola“ (Kalifornien), von „Van Volxem“ (Mosel) bis „Entate“ (Spanien) erfreuen das Herz des wahren Kenners.

Diese namhaften „Stars“ werden bei miori perfekt ergänzt durch eine spannende Auswahl junger, innovativer Winzer von Kroatien bis Kapstadt, von Serbien bis Südfrankreich, von Portugal bis Piemont. Am besten, Sie gehen auf Entdeckungsreise – und lernen die geheimen Rebenschatze kennen, die im miori-Gewölbe schlummern. Und damit Sie bei über 200 erlesenen Tropfen und mehr als 50 Spiri-

tuosen den Überblick behalten, ist unsere Sommeliere Mia Hamoen gerne zur Stelle, um Sie mit Kompetenz und Charme zu beraten.

Vielleicht steht Ihnen aber auch der Sinn nach einer abendlichen Wein-Verkostung. In regelmäßigen Abständen lädt miori-Geschäftsführerin Nicole V. Wilhelm zu exklusiven Degustationen und Genießer-Abenden ein.

Ja, der Besuch bei miori gleicht immer einer Sinnesreise für Gaumen und Seele. Besonders im Bistro, das neuerdings ganztägig kalte und warme kulinarische Feinessen à la carte feilbietet. Von Frühstück bis Fingerfood, von Business-Lunch bis Tapas-Teller: Im miori-Bistro lässt sich trefflich plaudern, Wein verkosten und genießen. ■



miori-Geschäftsführerin Nicole V. Wilhelm

# miori®

miori  
Saarbrücker Str. 148  
66130 Brebach-Fechingen  
Tel. 0681 / 988 08 90  
[www.miori.de](http://www.miori.de)



Feinkost trifft Gastlichkeit: miori in Brebach-Fechingen