

A ROSÉ,
HA PROVENCE-I

ANGYALOKKAL SUTTOGÓK



SZERZŐ:
VANCSIK IVETT

FOTÓ:
SISKA ESZTER, VANCSIK IVETT, A PINCÉSZETEK

Van az a pillanat,
amikor a napfény
átszűrődik egy pohár
elegánsan halvány
rosén – és abban
a pillanatban részévé
válunk egy különleges,
egyszerre bizsergető
és ellazító életérzésnek.
A prémium provence-i
rosé ma már státusz-
szimbólum, a gondtalan
és szofisztikált stílus
szinonimája.



A provence-i rosé nem csupán ízélmény – vizuális és kulturális nyilatkozat. Halvány színe, elegáns palackformája és igényes areulata azonnal felismerhetővé és beazonosíthatóvá teszi, tudatalattinkban pedig pozitív asszociációk egész sorát idézi meg: önfeledt tengerparti pihenések, leanderekkel és olajfákkal szegélyezett dél-franciaországi szerpentinek, bájos kis falvak napsütötte teraszai, kabócák dalával kísért vacsora rózsaszínűre sült rákfarkakkal... A Côte d'Azur beach clubjaiban a (gyakran magnumpalackos) rosé szinte elengedhetetlen kellék, akárcsak a vakítóan fehér lenvászon ing vagy a klasszikusan elegáns napszemüveg. Világszerte helye van a yachtokon és vitorlásokon, rooftop bárokban, fine dining éttermekben és délutáni medencepartikon – a stílusos lazítás folyékony metaforája. A fogyasztó

tói közönség is sokat elárul: nemcsak a francia vagy a nemzetközi elit kedvence a provence-i rosé, hanem egyre inkább a fiatal, urbánus generációk választása is, akik az Instagram-kompatibilis élmények és a tudatos fogyasztás kereszttetszetében keresik az élvezetet. A provence-i rosé e kettőt egyesíti: látványos és kifinomult, könnyed, mégis karakteres.

Szerencsére a provence-i rosék legjava hazánkban is elérhető: a Moët Hennessy italportfóliójának hivatalos disztribútora, a Fine Brands Company (FBC) az ikonikus Château d'Esclans és a Château Minuty márkák portfóliójába tartozó borokat kínálja gasztronómiai és kiskereskedelmi partnerein keresztül a mediterrán életérzésre vágyó fogyasztóknak. Az ő közreműködésükkel szervezett kétnapos utazáson annyi élménnyel gazdagodtunk, amennyi bőségesen elég volt ahhoz, hogy életreszóló barátságot kössünk Provence-szal és roséival.

„NEMCSAK A FRANCIA VAGY A NEMZETKÖZI ELIT KEDVENCE A PROVENCE-I ROSÉ, HANEM EGYRE INKÁBB A FIATAL, URBÁNUS GENERÁCIÓK VÁLASZTÁSA IS.

Château d'Esclans: ahol a Whispering Angel született

Nem mindennapi érzés volt a tiszteletünkre felhúzott magyar lobogót megpillantani a Château d'Esclans parkjának zászlórúdján. Provence szívében, Draguignan és La Motte közelében kék spalettás kúria épülete húzódik meg az ősi platánok és napfényben fürdő szőlősorok között – de amit ez a hely képvisel, az forradalmat je-

lentett a borvilágban. Itt született a világ egyik legismertebb és legsikeresebb roséja: a Whispering Angel. És itt írta újra a rosé fogalmát egy férfi, akinek neve mára összefonódott a provence-i roséforradalommal: Sacha Lichine. „Senki sem gondolta komolyan, hogy a roséból világszinten prémium-márkát lehet építeni” – mondja közvetlen mosolyával Sacha, miközben vacsora előtt egy pohár Rock Angellel koccintunk. Ő maga is olyan, mint egy rockszár: magabiztos és megnyerő. 2006-ban, amikor megvásárolta az elhanyagolt birtokot, talán csak ő maga látta előre a jövőt. Édesapja, ►



A BIRTOKKÖZPONTBAN TALÁLHATÓ BEMUTATÓTEREM ÉS SHOP ÉVENTE TÍZEZER LÁTOGATÓT VONZ

Alexis Lichine Bordeaux legendás alakja volt, Sacha viszont máshol, másképp akarta megírni a maga történetét. A célja egyszerű volt, mégis radikális: „make rosé grand”, azaz nagyvá tenni a rosét, megmutatni, hogy lehet olyan komplex, érlelhető és nemzetközi hírv, mint a legnagyobb fehér- vagy vörösborok. Már az 1990-es években beleszeretett az Esclans völgyében található varázslatos birtokba és úgy érezte: ez lesz az a horgony, amely a terroirhoz, a történelemhez kapcsolja és legitimitást ad ambiciózus víziójának.

A birtok szíve maga a Château d'Esclans kúria, amely a 19. században épült egy középkori vár alapjaira. Az eredeti borospincék még régebbiek, és a legmélyebb részeken ma is látni lehet a boltíves kőfalakat. A teraszról élénk táruól mediterrán táj festményszerű: ciprusok, olajfák, levendulamezők és a domboldalakon húzóód szőlősorok váltakoznak. A birtokon grenache, rolle (vermentino) és einsault terem – a domboldali fekvés és a mészkőves talaj tökéletes alapot ad az aromagazdag, elegáns rosék készítéséhez.

A kúria belső terei egyszerre franciásan elegánsak és barátságosak: terrakotta padló, nyitott kandallók, antik bútorok, kortárs művészeti alkotások a falakon. A vacsoránk helyszíne modern showroom és

“A ROSÉT A LEGKÖNNYEBB ÁTLAGOS MINŐSÉGBEN ELKÉSZÍTENI, DE A LEGNEHEZEBB IGAZÁN KIVÁLÓ BORT ALKOTNI BELŐLE.

privát szalon, ultramodern látványkonyhával, rusztikus bútorzattal, meleg színekkel. A kezdeti megilletődöttség után nagyon gyorsan otthonosan érezzük magunkat, ami az elfogyasztott fogások (és a birtok esücsboraival való alapos ismerkedés) után tovább fokozódik.

A rosé, amely suttoqva hódított

A Whispering Angel már az első évjáratával elindult világhódító útjára. Halvány, szinte áttetsző rózsaszín színe, tiszta

gyümölesössége és elegáns savszerkezete egy teljesen új stílust teremtett – a rosé könnyed, de kifinomult luxusát. Sacha 2006-ban a birtok kápolnájában esküdött örök hűséget feleségének, Mathilde-nak; formabontó, a rosé forradalmát elindító és a Château d'Esclans diadalmenetét megalapozó Whispering Angel az oltár felett „sugdolozó” angyalfigurákról kapta nevét. A Château d'Esclans portfóliója ma már egy egész ívét kínálja a roséélménynek. A The Pale by Sacha Lichine és a The Beach Rosé by Whispering Angel a bevezető tételek: kifejező, frissítő, játékos és kristálytiszta borok. A következő lépeső a Whispering



A WHISPERING ANGEL „NAGYTESTVÉRE.” A ROCK ANGEL NEM SUTTOG, HANEM MERÉSEN HALLATJA A HANGJÁT: A KARAKTERES, MINERÁLIS BOR EGY RÉSZÉ 600 LITERES TÖLGYFA HORDÓBAN JÁRT ÉS SEPRŐFELKEVERÉS TETTE KRÉMESEBBÉ A KORTYOT

Angel, majd pedig „komolyabb” párja, a Rock Angel, amely már részben tölgyfa hordós érlelést kap, karaktere mélyebb, textúrája selymesebb, ásványossága erőteljesebb, „hangja” határozottabb, semmiképp sem egy halk suttoqás. A Château d'Esclans, a Les Clans és a Garrus már valódi csúcsételek: gazdag, telt, krémes borok. A Garrus nemcsak a legdrágább rosé a piacon (több mint 100 eurós palackáron), hanem valóban egyedülálló borélmény: trópusi gyümölesök, sós mineralitás, pirított mandula, pici füst, selymes korty – ha vakon kóstolnám, biztosan nem roséra tippelnék. Kizárólag a birtok legidősebb ültetvényeinek terméséből készül, új francia hordóban erjed és érlelődik, és komoly potenciállal bír – akárcsak egy nagy burgundi fehérbor.

Precizitás és karakter

A pincészet már csak méretei okán is lenyűgöző: a birtok saját területén kívülről is vásárol szőlőt, a feldolgozás pedig a legmodernebb borászati berendezésekkel történik. A hajnali szüret, a kis ládák használata, a manuális és a legmodernebb optikai skennelrel támogatott gépi válogatás, a kíméletes préselés, az acéltartályban precízen ►



EZT KÓSTOLTUK: A CHÂTEAU D'ESCLANS TELJES PORTFÓLIÓJA

A Château d'Esclans portfóliója nem pusztán árban vagy stílusban épül egymásra, hanem élményívben is: a The Beach a tengerparti koktéluha, a Whispering Angel a tökéletes társ a nyári kalandokhoz, a Garrus pedig egy haute couture vacsora rózsaszín kisestélyiben.

• **ROCK ANGEL**
Ha a Whispering Angel a nyitány, ez már a fő műsorszám Elegáns, kissé mélyebb szín, hordós jegyekkel kiegészülő illat: pirított dió, vaníliakrém, érett őszibarack. A korty textúrája már komolyabb, krémesebb, hosszan tartó utóízzel, sós mineralitással.

• **THE PALE BY SACHA LICHINE**
Urban rosé – modern, stílusos, ikonikus címkével A The Pale játékos utalás a francia Riviéra grafikai világára, a címkén mintha egy Jean Cocteau-rajz elevenedne meg. A bor maga friss, citrusos, fehér szirmokkal, grépfrúthéjjal és barackkal az illatban. A kortyban penge savak, frissítő gyümölcösség, fanyar és üdítő lecsengés.

• **THE BEACH BY WHISPERING ANGEL**
Fiatalos, vibráló, gondtalan – a rosé, amely a nyár első kortya Ez a bor maga a tengerparti szabadság. A The Beach halvány lazacszínű, illatában fehér cseresznye, nektarin és rózsaszirm jelenik meg, ízében ropogós savak, selymes kortyérzet, visszafogott alkohol. Kifejezetten jól hűthető, lendületes rosé, amely nem igényel semmilyen flancot.

• **WHISPERING ANGEL**
A bor, amely újraírta a rosé fogalmát A legenda. Halvány rózsaszín megjelenés, amit szinte lehetetlen nem felismerni. Az illat rendkívül tiszta: piros ribizli, rózsa, gránátalma, citrusvirág. A korty sima, egyensúlyban lévő savakkal és finom textúrával. Precíz, hibátlan, de sosem steril. James Suckling szerint „kortárs klasszikus – a rosék benchmarkja.”

• **CHÂTEAU D'ESCLANS**
A birtok lelke A birtok névadó bora, alapanyaga kizárólag a Château d'Esclans saját dűlőiről származik, így méltó lenyomata a terroirnak és a borkészítési filozófiának. Halvány barackrózsaszín, tiszta és élénk. Illatában fehér őszibarack, citrusvirág, lime-héj, friss köret és vanília. A korty kifejezetten feszes, mégis simogató, hosszú, ásványos lecsengéssel, a seprőfelkeverésnek köszönhetően enyhén krémes textúrával.

• **LES CLANS**
Burgundi mélység A Les Clans már valódi csúcsétel: a birtok saját ültetvényei grenache és rolle termésének kizárólag a színlevét használják; a bor 600 literes francia hordóban erjed és érlelődik 11 hónapon át. Illatában sült barack, pirított mandula, pici gyömbér és fehér bors. A textúra lenyűgözően selymes, az utóíz hosszú és rétegzett.

• **GARRUS**
A világ legkomolyabb roséja A Garrus maga a mítosz, luxus, részletgazdagság. Nyolcvan-száz éves tőkék termése; teljes egészében hordóban készül, és akár 10 évig is érlelhető. Illata összetett: pörkölt mogyoró, narancshéj, sós karamell, rózsavíz. A korty rétegzett, krémes, hosszú, mély és emlékezetes.



ENNYIRE SOKSZÍNŰ IS LEHET A ROSÉ: IMPOZÁNS SOR A THE PALE-TŐL A GARRUS-IG



A CHÂTEAU MINUTY 281 PALACKJÁNAK
KÉK FESTÉSE A TENGER SZÍNÉNEK
PANTONE-KÓDJÁT HASZNÁLJA

EZT KÓSTOLTUK: VÁLOGATÁS A CHÂTEAU MINUTY ROSÉIBÓL

MINUTY M

A legnépszerűbb tétel, ami ma már 90 országban kapható. Halvány rózsaszín, ropogós gyümölcsösséggel – őszibarack, fehér eper, vérnarancs –, elegáns savakkal és selymes kortyérzettel.

A klasszikus Riviéra rosé esszenciája, a klasszikus „derékban karcsúsított” Minuty palackját idéző modern kontóban; limitált szériás változatát a 2025-ös szezonban Elliot Routledge napfény-tenger-szél és a szőlőültetvények topográfiaja által inspirált grafikája díszíti.

MINUTY PRESTIGE

Több réteget kínál: minerális karakter, komplex illat- és ízvilág. Sárgabarack, grépfrút, leheletnyi gyömbér. Hordónélkül is mély bor, amely a gasztronómiában is megállja a helyét.

A Château Minuty a rosékhoz képest alacsonyabb palackszámban fehér- és vörösborokat is készít.

kontrollált hőmérsékleten (7-8 Celsius-fok) történő hűtött erjesztés garantálja a Château d’Escans borainak magas minőségét, frissességét és aromagazdagságát, a teljes termékpalettán át. A borok házasítás során nyerik el végső formájukat és bár az egyes évjáratok sajátosságai is megjelennek a palackokban, az adott tétel stílusa évről évre konzisztens marad. A prémiumtételek karakterét az új francia hordóban történő érlelés és a Burgundiából jól ismert batonnage

ROSÉ ET OR

Egy különleges, beltartalmában is gazdag tétel, amely selymes struktúrával és meleg, napérlelte gyümölcsösséggel dolgozik: sárgadinnye, mangó, citrus-héj. Különösen jól működik fűszeresebb ételek párkaként.

CHÂTEAU MINUTY 281

A csúcspor, amely a tenger és a dűlők összhangját hirdeti. A nevét a Földközi-tenger kékjének Pantone-kódjáról, a 281-ről kapta, amely a palack festésén is megjelenik. Intenzív, mégis elegáns: fehér virágok, rózsabors, sós lime, finom krémesség. Limitált palackszám, művészi dizájn.

technika alkalmazása gazdagítja. „A rosét a legkönnyebb átlagos minőségben elkészíteni, de a legnehezebb igazán kiváló bort alkotni belőle” – vallja Sacha.

Ha bárki megkérdezi, honnan indult el a rosé modern reneszánsza, a válasz egyszerű: egy olyan birtokról, amelynek a borai megszólítanak. A Château d’Escans sokkal több mint egy sikeres borászat – Sacha Lichine víziója és kockázatvállalása révén a provence-i rosé ma már nem csupán nyári

ital, hanem nemzetközi ikon, amely új kategóriát teremtett a borvilágban. „Többet adni annál, mint amennyibe kerül” – ez Sacha üzenete a fogyasztók felé. A Whispering Angel suttogása pedig messze hallatszik – Saint-Tropez-től Tokióig, Palm Beachtől Budapestig.

Château Minuty: a természetes könnyedség

A második nap délelőttje már a Château Minuty hófehér épületének látogatóközpontjában talál minket. A júliusi forróság perzselő, a levegő tele van a provence-i fűszerek illatával; árnyas ösvényen sétálunk el a 19. században épült kis kápolnáig, majd a jelenleg lakatlan, ám remek adottságokkal bíró hangulatos villáig, amelynek felújítása nemsokára megkezdődik. Minden természetes és semmi sem túlzó; azt sugallja, hogy az élet élvezete itt egyfajta alapállapot. A szőlőültetvények szó szerint karnyújtásnyira vannak, körülölelik a Saint-Tropez félszigeten található birtokot.

A Château Minuty története 1936-ban kezdődött, amikor Gabriel Farnet megvásárolta a Napóleon korabeli épületet, amelyet később a 18. századi eredeti formájában állított helyre. A borászat hamar hírnevet szerzett, és az 1950-es évekre a francia Riviéra egyik hivatalos ellátója lett – a Minuty bora it szolgálták fel a legelőkelőbb szállodákban és éttermekben Monte-Carlótól Cannes-ig.



ROSÉ ÉJJEL ÉS NAPPAL:
NEM LEHET BETELNI VELE

A birtok egészen az elmúlt évekig a család tulajdonában volt, akik világszinten is ismert márkát építettek; ma a Moët Hennessy csoport része és komoly fejlesztéseket előtt áll.

A Minuty borok sajátos karakterének kulcsa a fekvés: a tőkék a Ramatuelle és Gassin közötti dombokon kaptak helyet, mészköves-palás talajon, déli kitettséggel, ám az öböl közelsége miatt mindig átjárja az ültetvényeket a tengeri szél. A szőlő így lassabban érik, aromagazdag, friss és egészséges marad, még a legmelegebb nyarakon is. A saját területeik mellett a Minuty szoros együttműködésben dolgozik több mint 80 helyi termelővel, akiket ugyanaz a szigorú minőségi protokoll kötelez, mint amelyet a saját dűlőikre vonatkozóan alkalmaznak.

Precizitás és minimalizmus

A Château Minuty roséi sallangmentesek, mégis lenyűgözőek. Az erjesztés kizárólag acéltartályban történik, alacsony

MIKOR ÉS MIHEZ?

A provence-i rosé klasszikus aperitif, de ma már sokkal több: tökéletes pára a mediterrán konyha jellegzetes ételeinek, a nyári salátáknak, a tenger gyümölcseiből készült finomságoknak vagy éppen az ázsiai konyha fűszeresebb fogásainak is. Jól behűtve, egy elegáns pohárban szervírozva mutatja a legszebb arcát, a nap bármely szakában fogyasztva – legyen szó egy késői brunchról, egy tengerparti könnyed ebédről vagy a naplemente utolsó sugaraival kísért vacsoráról. Fröccsöt ne ezekből a borokból készítsünk; viszont nem ördögtől való, ha a nagy melegben pár jégkockával frissítjük az italunkat.

hőmérsékleten, hogy megőrizze a szőlő természetes zamatait; egyik roséjuk sem kerül hordóba. A borászati filozófia középpontjában a feszültség és a textúra áll: frissesség, tisztaság, tökéletesre hangolt szerkezet, példás egyensúly. Boraik olyanok, mint a termőhelyet belengő délutáni tengeri szellő – észrevétlenül formálják az élményt. Nem cél, hogy hosszan érlel-



tő rosék szülessenek; a Minuty évről évre magabiztosan szállítja az élvezetes, gyümöleshangsúlyos, könnyed, mégis tartalmas nyári frissítőket. Bár a Château Minuty sosem akart roséforradalmat csinálni, mégis iskolát teremtett: az elegáns, tiszta, precízen kivitelezett rosé stílusát.

Provence, a globálissá vált márka

A provence-i rosé nem véletlenül lett a nyár hivatalos bora. A Château d’Escans és a Château Minuty úttörő munkája, a magas minőség és az innováció iránti elkötelezettség, a zseniális marketingstratégia és a fogyasztók minden érzékére ható kommunikációs és vizuális üzenetek mind hozzájárultak ahhoz, hogy ma már nem kérdés, hol születik a világ legkívánatosabb roséja. Provence – a tenger, a napfény, a szellő, a levendulamezők és a rózsaszínben játszó poharak vidéke – globális márkává vált, amely minden nyáron újra és újra meghódítja a világot, a hűvösebb évszakokba pedig visszaesempészi a nyár legszebb pillanatait. ♥