

Avignon gilt nicht nur als Hauptstadt und Wiege der Rhône-Weine, sondern auch als Stadt der Päpste. Im 14. und 15. Jahrhundert hatten hier neun Päpste ihren Sitz. Mit dieser Zeit verbunden sind auch die Gemeinden Châteauneuf-du-Pape und Apt. Drei Tage in Südfrankreich boten mir die Gelegenheit einer vinophilen Spurensuche.

Avignon als Papstsitz



Die erste päpstliche Ära in Avignon dauerte von 1309 bis 1376. Nachdem Frankreich in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts zur stärksten Macht in Europa aufgestiegen war, wurde 1305 Clemens V. – bis dahin Erzbischof von Bordeaux – der erste Papst französischer Herkunft. Statt in Rom ließ er sich in Lyon krönen und verlegte 1309 den Papstsitz nach Avignon. Er regierte bis 1316, sein Nachfolger Johannes XXII. bis 1334. Ihm folgte Papst Benedikt XII., der ab 1335 den ebenso prunkvollen wie wehrhaften Papstpalast in Avignon erbauen ließ. Seine Nachfolger Clemens VI. (1342–1352) und Innozenz VI. (1352–1362) bauten den Palast weiter aus.

Frankreichs politischer Gegenpart in Europa war das Heilige Römische Reich. Unter dem römisch-deutschen Kaiser Karl IV. (1355–1378) entspannte sich das Verhältnis zum französischen Königshaus und damit auch zum päpstlichen Hof, der unter dessen Einfluss stand. Der Kaiser bot Papst Urban V. (1362–1370) an, unter seinem Schutz nach Rom zurückzukehren, doch erst Papst Gregor XI. (1370–1378) vollzog die Rückkehr 1376.

Die Wahl des nächsten Papsts Urban VI. im April 1378 verlief allerdings turbulent. Streitigkeiten innerhalb der Kurie führten schließlich im September 1378 zur Wahl von Clemens VII. als Gegenpapst. Damit begann das Abendländische Schisma, während dessen Dauer ein Papst in Rom und ein Gegenpapst in Avignon residierten. Auf den Gegenpapst Clemens VII. (1378–1394) folgte Benedikt XIII. (1394–1417), der nach mehreren Jahren innerkirchlicher Turbulenzen jedoch abgesetzt wurde und nach Aragonien floh.

Im November 1417 wählte das Konzil von Konstanz Martin V. als neuen, einheitlichen Papst mit

Sitz in Rom. Das war das Ende der Zeit von Avignon als Papstsitz.

Avignon als Reiseziel



Kultur- und geschichtsinteressierten Besuchern hat die Stadt Avignon ebenso viel zu bieten wie genussorientierten und weinaffinen Reisenden.

Der imposante Papstpalast ist eines der größten gotischen Bauwerke Europas und gliedert sich in den Alten Palast (erbaut unter Benedikt XII.) und den Neuen Palast. Gleich daneben liegt die romanische Kathedrale Notre-Dame des Doms. Auf dem Felsvorsprung Rocher des Doms oberhalb des Palasts liegt der Park Jardin des Doms, der als englischer Garten angelegt ist und abgesehen von den Grünanlagen einen herrlichen Ausblick bietet.

Vom Papstpalast sind es nur wenige hundert Meter zur Bogenbrücke Saint-Bénézet aus dem 14. Jahrhundert. Seit 1660 überspannt die aus dem Kinderlied bekannte „Pont d'Avignon“ allerdings nur noch einen Teil der Rhône, nachdem Kriege und Hochwasser sie stark beschädigt haben. Die Altstadt von Avignon ist von einer über vier Kilometer langen, gut erhaltenen Stadtmauer umgeben, die ebenfalls aus dem 14. Jahrhundert stammt. Hier lassen sich mittelalterliche Gassen und Plätze entdecken, und die Rue des Teinturiers (Färberstraße) lädt mit historischen Wasserrädern und mächtigen Platanen zum Flanieren ein.

In den städtischen Museen von Avignon ist der Eintritt frei. Eine besondere Attraktion dabei ist das Jugendstil-Badehaus Bains Pommer, das 1890 eröffnete und noch bis 1972 in Betrieb war.

Genießen in Avignon



Im Spätmittelalter, zur Zeit der Päpste, gab es eine strenge Hierarchie sowohl für Menschen als auch für Lebensmittel. An Tafeln bei Hofe durften die Gäste nur von dem essen, was vor ihnen auf dem Tisch stand. Je näher jemand am Gastgeber (dem Papst oder König) saß, desto höher gestellt war er in der sozialen Rangfolge und desto hochwertiger waren die Speisen, die er bekam. Für die Lebensmittel galt, dass sie umso mehr für reiche und hochgestellte Personen vorgesehen waren, je näher sie sich am Himmel (und damit an Gott) befanden. Geflügel war deshalb beispielsweise besonders kostbar.

Heute ist das Genießen in Avignon deutlich unkomplizierter und unbeschwerter. Das „[Grand Café Barretta](#)“ (12–14 Place Saint Didier, neben der gleichnamigen Kirche) bietet traditionelle französische Küche und eine gute Weinauswahl – sei es im geräumigen Restaurant auf drei Etagen oder auf der großen, von Bäumen beschatteten Terrasse auf dem Platz.

Das „[Le 46](#)“ (46 Rue de la Balance) liegt in einer Gasse hinter der Häuserzeile gegenüber dem Papstpalast. Gastgeber Nicolas Martin wartet in seiner Kombination aus Restaurant, Weinbar und Weinhandlung mit einer beeindruckenden Vielfalt interessanter Gewächse zu sehr fairen Preisen auf: Die Weinkarte umfasst 500 Positionen – davon 60 Weine im offenen Ausschank und allein zwei Seiten Châteauneuf-du-Pape.

Weitere empfehlenswerte Genussadressen in Avignon sind „[Bibendum](#)“ (83 Rue Joseph Vernet), „[Carré du Palais](#)“ (1 Place du Palais) und „[La Fourchette](#)“ (17 Rue Racine).

Châteauneuf – päpstliche Sommerresidenz



Châteauneuf-du-Pape trägt den Papst (frz. „pape“) bereits im Namen. Das war jedoch nicht immer so; erst 1893 erhielt die Gemeinde den päpstlichen Namenszusatz. 1094 als „castro novo“ erstmals urkundlich erwähnt, wurde sie ab 1213 aufgrund der umfangreichen Kalkvorkommen (frz. „calcaire“) in der Umgebung Châteauneuf Calcernier genannt.

Die Gemeinde liegt etwa 17 Kilometer nördlich von Avignon und ist an einen Hügel gebaut. Zwischen dem unteren und dem oberen Teil besteht ein Höhenunterschied von 120 Metern. Über 600 Jahre gehörte der Ort zum Besitz der Bischöfe von Avignon, bis er 1791 an Frankreich fiel.

Der avignonesische Papst Johannes XXII. ließ von 1318 bis 1333 eine Sommerresidenz in Châteauneuf errichten. Diese wurde jedoch im 16. Jahrhundert weitgehend zerstört; 1944 sprengten deutsche Soldaten auch noch den Turm. Die Ruine oberhalb des Ortes ist heute das weithin sichtbare Wahrzeichen von Châteauneuf-du-Pape.

Weitere Sehenswürdigkeiten sind die Kirche Notre-Dame de l'Assomption im oberen Teil des Ortes sowie die Kapelle Saint-Théodoric im unteren Teil. Von dort führte schon im Mittelalter eine gepflasterte Straße den Hügel hinauf. Sie wurde „calade“ genannt und war typisch für provenzalische Dörfer. Der obere Teil wurde als „suquet“ bezeichnet, was im Okzitanischen „kleine Anhöhe“ bedeutet.

Historische Umgebung



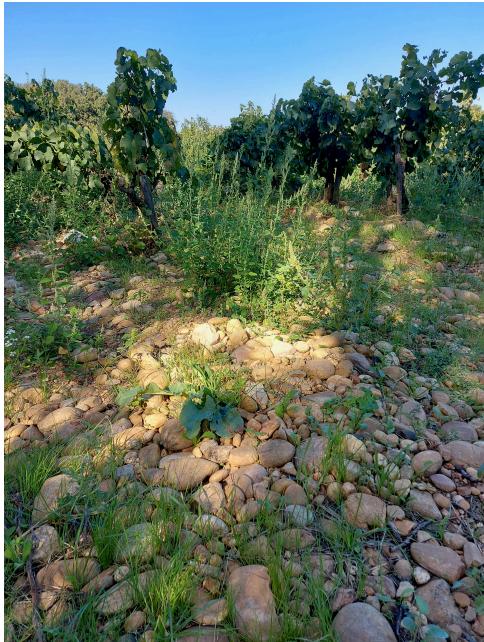
Châteauneuf-du-Pape befindet sich in einem geschichtlich bedeutsamen Gebiet. Rund elf Kilometer nördlich des Ortes liegt die Stadt Orange. Sie ist – nach Avignon und Carpentras – die drittgrößte Stadt des Départements Vaucluse und war ab dem 12. Jahrhundert die Hauptstadt des Fürstentums Orange. Dieses ging 1530 an die niederländische Linie des Adelshauses Nassau, weil die Schwester des kinderlosen letzten Fürsten von Orange mit Heinrich III. von Nassau verheiratet war.

Das Adelsgeschlecht nannte sich fortan Oranien-Nassau und ist seit 1815 das Königshaus der Niederlande. Seitdem trägt der niederländische Kronprinz auch den Titel Prince d'Orange bzw. Prins van Oranje. Die Stadt Orange und das Territorium des Fürstentums wurden 1713 durch den Vertrag von Utrecht ein Teil von Frankreich.

Ein weiteres historisches Areal in der Gegend von Châteauneuf-du-Pape ist das Venaissin. So hieß früher die Umgebung der Stadt Avignon. Das Gebiet kam 1271 in päpstlichen Besitz, und der erste avignonesische Papst Clemens V. eroberte es in den Status einer Grafschaft; es wurde zum Comtat Venaissin. 1348 kaufte Papst Clemens VI. für 80.000 Goldgulden die Stadt Avignon von der Provence-Gräfin Johanna I. von Anjou und schuf so eine päpstliche Enklave in Südfrankreich, indem er den Papstsitz, die Stadt und die Grafschaft zusammenführte.

1793 wurde aus den Gebieten von Comtat Venaissin, Avignon und Orange das französische Département Vaucluse (Nr. 84). Genau hundert Jahre später machte sich Joseph Ducos, der Bürgermeister von Châteauneuf Calcernier, den päpstlichen Bezug des Ortes zunutze und benannte ihn in Châteauneuf-du-Pape um – was nichts anderes war als ein Marketing-Coup.

Weinbaugebiet Châteauneuf-du-Pape



Der Weinbau in [Châteauneuf-du-Pape](#) hat eine lange Tradition. Die Appellation zählt nicht nur zu den besten an der Rhône, sondern auch international. Johannes XXII., der Erbauer der päpstlichen Sommerresidenz, ließ auch Weinberge rund um den Ort anlegen. Von 20 Hektar im 14. Jahrhundert stieg die Rebfläche im 18. Jahrhundert auf 650 Hektar und im 20. Jahrhundert auf 3.200 Hektar. Heute umfasst die Appellation Châteauneuf-du-Pape 3.150 Hektar, die sich außer dem Ort selbst auch über die vier benachbarten Gemeinden Bédarrides, Courthézon, Orange und Sorgues verteilen.

Die Besonderheit des Terroirs von Châteauneuf-du-Pape erkannten zuerst Weinproduzenten aus Bordeaux und Burgund. Sie stellten fest, dass auch in schlechten Jahrgängen die Weine aus Châteauneuf besser waren als die anderer Regionen, und nutzen sie zum Verschneiden, um ihre eigenen Gewächse aufzuwerten. Verantwortlich für die besonders hohe Qualität sind maßgeblich die Böden. Sie bestehen neben Kalk- und Sandstein auch aus Quarzit in Form von Galets roulés. Diese abgerundeten Kieselsteine speichern tagsüber die Wärme der Sonne und geben sie nachts wieder ab, was die Traubenreife begünstigt. Diese Bodenart kommt vor allem in Châteauneuf-du-Pape vor.



Das Klima in Châteauneuf-du-Pape ist mediterran mit heißen, trockenen Sommern. Im Jahresdurchschnitt gibt es 2.800 Sonnenstunden und 620

Millimeter Niederschlag. Ein wichtiger klimatischer Faktor ist der Mistral: Der kalte, trockene Fallwind aus dem Norden weht an 130 Tagen im Jahr und kann sehr stark sein. Er sorgt auch nach heftigen Regenfällen dafür, dass die Trauben schnell wieder trocknen und sich keine Fäulnis bilden kann. Der Klimawandel stellt die Appellation Châteauneuf-du-Pape vor Herausforderungen, denn im Sommer steigen die Temperaturen immer höher, so dass die Trauben immer mehr Zucker ausbilden und die Weine immer alkoholreicher werden. Innerhalb von zehn Jahren ist der übliche Alkoholgehalt bei Weißweinen auf 15 Volumenprozent gestiegen, was zulasten der Finesse geht. Rotweine kommen inzwischen sogar auf über 16 Volumenprozent.

Ein weiterer Schlüssel zur hohen Weinqualität in Châteauneuf-du-Pape sind die besonders geringen Ertragsmengen. Der zulässige Höchstertrag liegt bei 35 Hektolitern pro Hektar, der durchschnittliche Ertrag beträgt jedoch sogar nur 30 Hektoliter pro Hektar. Mindestens zwei Prozent der geernteten Trauben mit der geringsten Qualität müssen aussortiert werden.

Früher Herkunftsschutz



Abgesehen vom Terroir sind die Weine von Châteauneuf-du-Pape von 13 traditionellen Rebsorten geprägt, die für die Produktion verwendet werden würfen; mit Untersorten sind es sogar 18. Die Grundlage lässt sich mit den drei Buchstaben GSM zusammenfassen: Grenache Noir, Syrah und Mourvèdre – drei rote regionale Rebsorten. Dazu kommen als weitere rote Sorten Brun Argenté (auch Vaccarèse genannt), Cinsault, Counoise, Muscardin, Piquepoul Noir und Terret Noir sowie als weiße Sorten Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Œillade Blanche (auch Picardan genannt), Piquepoul Blanc und Roussanne. Farblich dazwischen liegen Clairette Rose, Grenache Gris und Piquepoul Gris. 93 Prozent der produzierten Weine sind rot. Das [Pflichtenheft der Appellation](#) schreibt Handlese der Trauben vor und beinhaltet das „Rezept“ für die Produktion. Die Verwendung und Zusammenstellung der Rebsorten ist den Weingütern indessen vollkommen freigestellt.

Dabei gibt es einen historischen Streit mit der Gemeinde Valréas, die knapp 50 Kilometer

nördlich von Châteauneuf-du-Pape liegt. Das Terroir ist dort nahezu gleich, und man nimmt für sich in Anspruch, das wahre Rezept für die Weine zu haben, wie sie in Châteauneuf-du-Pape produziert werden. Die Weine aus Valréas sollen denen aus Châteauneuf-du-Pape demnach qualitativ ebenbürtig, aber deutlich günstiger sein. Das käme auf einen Versuch an... Valréas gehört zur Appellation Côtes du Rhône Villages und ist eine der Gemeinden, die ihren Namen zur geschützten Herkunftsbezeichnung hinzufügen dürfen.



Châteauneuf-du-Pape erhielt 1935 als eines der ersten französischen Weinbaugebiete den Herkunftsschutz als Appellation d'Origine Contrôlée (AOC; seit 2009 auch AOP = Appellation d'Origine Protégée). Daran maßgeblich beteiligt war der Jurist Pierre Le Roy de Boiseaumarié (1890–1967), genannt „Baron Le Roy“. Der Winzersohn aus Montpellier heiratete 1919 die Erbin des Weinguts Château Fortia in Châteauneuf-du-Pape und definierte bereits 1923 aufgrund von ökologischen Analysen ein Gebiet, das sich besonders gut für den Weinbau eignete. Für dieses Gebiet legte er auch schon die am besten geeigneten Rebsorten fest, die noch heute Gültigkeit haben – siehe oben. 1924 gründete Le Roy de Boiseaumarié die erste Winzervereinigung in Châteauneuf-du-Pape und war 1935 Mitgründer des Comité National des Appellations d'Origine, aus dem nach dem Zweiten Weltkrieg das Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) hervorging. Von 1947 bis 1967 war der Baron Präsident des INAO und von 1949 bis 1963 auch Präsident der Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV).



Erkennbar sind die Weine aus Châteauneuf-du-Pape bereits an der Flasche – selbst ohne Etikett. Erzeugerabfüllungen tragen an der Flaschenschulter zwei päpstliche Insignien: die beiden gekreuzten Schlüsse des Apostels Petrus und die Papstkrone. Beide Elemente sind auch in das Wappen des Heiligen Stuhls eingebunden. Die Schlüssel Petri symbolisieren die Macht des Bindens und Lösen (Sünden zu richten und zu vergeben), die Jesus gemäß dem Neuen Testament seinen Jüngern und namentlich Petrus verliehen hat. Der Papst als Nachfolger Petri und Stellvertreter Jesu auf Erden ist ebenfalls mit dieser Autorität ausgestattet. Die Papstkrone – mit offiziellem Namen Tiara – ist eine Dreifachkrone, deren Reifen die heilige Dreifaltigkeit symbolisieren. Sie zeichnet den Papst als Oberhaupt der katholischen Kirche aus. Die Weinflasche mit den beiden aufgeprägten päpstlichen Insignien ist seit 1938 als Markenzeichen für die Appellation Châteauneuf-du-Pape geschützt.

Château Maucoil – Bewahrer des Erbes



Am Schloss von Châteauneuf-du-Pape – nach dem Aufstieg links hinter den Mauern der nördlichen Gebäude – befindet sich ein historischer Weinberg, in dem alle in der Appellation zugelassenen Rebsorten kultiviert werden. Gestaltet und verwaltet wird er vom Weingut [Château Maucoil](#). Während man im Ort auf jede Menge Weingüter mit großen Namen und entsprechend viele Besucher trifft, ist Château Maucoil ein

wahres Refugium. Das Anwesen liegt in ländlicher Umgebung so weit außerhalb, dass seine Adresse (Chemin de Maucoil) schon zur Stadt Orange gehört.

Zu römischer Zeit befand sich am Standort von Château Maucoil ein militärisches Quartier. Hier gab es eine Quelle, und in der Nähe führte die Via Agrippa von Lyon (Lugdunum) nach Arles (Arelate); sie war bereits vor mehreren tausend Jahren eine der wichtigsten Nord-Süd-Verbindungen in Europa. Das Schloss wurde 1624 erbaut und einige Jahre später samt seinen Ländereien Eigentum von Joseph de La Pise (1580–1646), der Amtsschreiber in Orange und Archivar des Adelshauses von Oranien-Nassau war. Er begann an diesem Ort mit dem Weinbau, und über vier Jahrhunderte wirkten mehrere Winzerdynastien auf Château Maucoil, darunter die Familien Goguet de la Salmonière, Quiot und Arnaud. 2022 übernahm die Familie Duseigneur das Weingut.



Bernard Duseigneur ist Winzer in fünfter

Generation; seine Familie besitzt insgesamt vier Weingüter. Der stattliche Mittschziger ist angenehm unprätentiös und mehr Landwirt als Schlossbesitzer – gleichwohl lässt sein Auftreten keinen Zweifel daran, dass er der Hausherr auf Maucoil ist. Zuerst war er Investmentbanker, bevor er sich entschloss, die Familientradition fortzusetzen. Seit 2007 arbeitet er mit dem vielfach ausgezeichneten Sommelier Philippe Faure-Brac zusammen.

Château Maucoil verfügt über 45 Hektar Weinberge in den Gemeinden Châteauneuf-du-Pape, Orange und Sorgues. Seit 2014 trägt das Weingut das Siegel „Agriculture Biologique“, doch die Bewirtschaftung erfolgt sogar biodynamisch. „Die Arbeit im Weinberg soll so umwelt- und menschenfreundlich wie möglich sein“, sagt Bernard Duseigneur. „Bio ist nur eine Liste von Verboten, die besten Weine ergibt die Biodynamie.“ Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen und durchlaufen insgesamt drei Schritte der Selektion, bevor sie verarbeitet werden.

Zu Gast auf Maucoil



Das Weingut ist ganz von Grün umgeben. Von der Terrasse geht der Blick weit über Rebzeilen, Oliven- und andere Bäume, eine Wiese sowie einen Gemüse- und Kräutergarten. Hier sieht man nicht nur die Biodiversität, sondern erlebt auch direkt die Naturnähe und die Hands-on-Mentalität von Bernard Duseigneur. Er nimmt seine Gäste nämlich mit in den Gemüsegarten, um sie für das anschließende Grillen selbst Tomaten, Zucchini, Paprika und bunte Auberginen ernten zu lassen. Diese Verbindung von gemeinsamem Ernten, Kochen, Essen, Trinken und Reden nennt Duseigneur charmant „La Table de Maucoil“ und erweist sich damit auch als leidenschaftlicher und wiederum völlig uneitler Gastgeber.

Zum Essen gibt es Weine von Château Maucoil und auch von der [Domaine Duseigneur](#) in Châteauneuf-du-Pape. Bernard Duseigneur findet das Pflichtenheft der Appellation Châteauneuf-du-Pape „intelligent“, weil es den Winzern durch die über ein Dutzend zugelassenen Rebsorten viel Freiheit lasse. Das sei mit Blick auf den Klimawandel von Vorteil und das Pflichtenheft damit schon vor hundert Jahren visionär gewesen.



Château Maucoil baut als eines der wenigen Weingüter in der Appellation noch alle 13 Rebsorten an. Drei verschiedene Terroirs prägen die Weinberge: roter Lehm, Kalk- oder Sandstein mit Lehmuntergrund sowie sandige Hänge, die zwischen Wäldern und mit Kieselsteinen durchsetzten Hochebenen liegen. Die ältesten Rebstöcke, die heute noch stehen, sind von 1895. 25 Hektar sind für die Produktion von Châteauneuf-du-Pape vorgesehen, 18 Hektar für Côtes du Rhône bzw. Côtes du Rhône Villages. So entstehen auf Château Maucoil acht Weine:

- Côtes du Rhône Villages Blanc (Grenache Blanc, Clairette)
- Côtes du Rhône Villages Rouge (Grenache Noir, Syrah)
- Côtes du Rhône Villages 1895 (Grenache Noir von 1895 gepflanzten Reben)
- Châteauneuf-du-Pape Tradition Blanc (Grenache Blanc, Clairette, Roussanne)
- Châteauneuf-du-Pape Tradition Rouge (Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault)
- Châteauneuf-du-Pape Parcille Le Pin (Grenache Noir aus einer einzelnen Parzelle)
- Châteauneuf-du-Pape Privilège (Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre und Cinsault von durchschnittlich 70 Jahre alten Reben)
- Châteauneuf-du-Pape Esprit (alle 13 Sorten von durchschnittlich 70 Jahre alten Reben)



Bei der Weinstilistik setzt Bernard Duseigneur auf Eleganz, Finesse und Balance. Das ist für ihn die „alte“ und zugleich die „neue“ Schule. Was dazwischen liegt, bezeichnet er als „Parker-Schule“: Weine, die auf Kraft und Konzentration ausgerichtet waren und sich im Ungleichgewicht befanden. Er spricht von der „Trilogie des Weins“: Der Wein sei Ort, Mensch und Geschichte („lieu, homme et histoire“), und am besten sei es, wenn der Mensch die Geschichte des Weins am Ort selbst erzähle. Das ist Duseigneurs Verständnis von Önotourismus: Einen Wein an seinem Ursprungsort zu präsentieren und zu erleben sei besser, als das auf internationalen Messen zu tun. So bietet Château Maucoil eine ganze Menge in Sachen Weintourismus: von moderierten Verkostungen und Führungen durch die Weinberge über Cuvetierungs- und Verkostungsworkshops bis zu Picknicks mit lokalen Produkten und hauseigenen Weinen zwischen den Reben und Olivenbäumen. Und auch „La Table de Maucoil“ zählt zum önotouristischen Angebot: als Mittagessen auf dem Schloss mit „extravaganten Neuinterpretationen alter lokaler Gerichte“ aus der Küche von Jean-Claude Altmayer, Chefkoch des Restaurants „La Table Haute“ im Hotel La Mirande in Avignon (4 Place de l’Amirande) – und natürlich mit den Weinen von Château Maucoil.

Päpstliche Geschichte in Apt



Rund 60 Kilometer südöstlich von Châteauneuf-du-Pape und gut 50 Kilometer östlich von Avignon liegt die Stadt Apt. Zusammen mit 35 weiteren Gemeinden zählt sie zur AOP Luberon, die für Weiß-, Rosé- und Rotweine gilt. Die Appellation ist nach einem Gebirge südöstlich von Avignon benannt und die östlichste an der Rhône. Die Rebfläche umfasst rund 2.700 Hektar. Als rote Rebsorten sind Grenache Noir, Syrah und Mourvèdre sowie Carignan und Cinsault zugelassen, als weiße Rebsorten Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Ugni Blanc und Vermentino sowie Roussanne, Marsanne und Viognier.

Etwas außerhalb der Stadt ist das älteste Weingut des Luberon zu finden: [Château de Mille](#) (2650 Route de Bonnieux). Es trägt als einziges Weingut die gekreuzten päpstlichen Schlüssel im Wappen und auch auf einigen Flaschenetiketten. Im zweigeschossigen Verkostungsraum, der früher Teil der Kellerei war, hängt ein Bild von Clemens VI., dem vierten avignonesischen Papst.



Die Geschichte von Château de Mille lässt sich bis in die Bronzezeit zurückverfolgen. Bereits zu römischer Zeit war hier ein bedeutendes Landgut. Der französische Name „Mille“ geht auf den lateinischen Namen „Villa Milonum“ zurück; die Via Domitia, die Italien und Spanien verband, führte durch Apt.

Das Schloss ist ein verwinkeltes Gebäude-Ensemble, das seine Ursprünge im 12. Jahrhundert hat und im 14., 16. und 18. Jahrhundert erweitert wurde. So treffen hier unterschiedliche Baustile aufeinander, und aus jeder Epoche sind noch Gebäudeteile erhalten, denn Château de Mille wurde niemals durch Kriegsgeschehnisse zerstört. Auf dem Gelände gibt es sogar noch prähistorische Wohnhöhlen und Wasserbecken. Umgeben ist das Schloss von mehreren Gärten und Terrassen (samt Swimmingpool), und das alles ist eingebettet in eine hügelige Waldlandschaft. Gegenüber dem Haupteingang befindet sich in separaten Gebäuden die neue, moderne Kellerei.

Renaissance von Château de Mille



1238 wurde Château de Mille erstmals in päpstlichen Archiven erwähnt und war im 14. Jahrhundert auch eine Sommerresidenz der avignonesischen Päpste. Zu dieser Zeit gehörte der Ort zum Comtat Venaissin – das seinerseits übrigens auch die päpstlichen Schlüssel im Wappen trägt. Im 19. und 20. Jahrhundert war das Anwesen über fünf Generationen im Besitz der Familie Pinatel, bis diese es 2018 an Constance und Lawrence Slaughter verkaufte. Das französisch-amerikanische Ehepaar nahm ein gigantisches Renovierungs- und Umstrukturierungsprojekt in Angriff, das sowohl das Weingut als auch Veranstaltungsräume, Gästezimmer und die eigene Privatwohnung im Schloss umfasste. Architekturspezialisten und lokale Handwerksbetriebe arbeiteten dafür zusammen.

Constance und Lawrence Slaughter sind Anfang 60 und ausgesprochen sympathische Gastgeber – ebenfalls gänzlich unprätentiös und pragmatisch. Constance strahlt eine natürliche Noblesse aus, Lawrence vermittelt eine wohltuende Weltgewandtheit. Er kommt aus den USA und war jahrzehntelang in der Finanzwirtschaft tätig. Sie stammt ursprünglich aus Paris und versammelt in ihrem Lebenslauf Stationen im Bankwesen, in der Öffentlichkeitsarbeit und in der Kunst.



Weinmachen sei ein alter Traum von beiden gewesen, erzählt Constance beim hausgemachten Mittagessen auf ihrer PrivatTerrasse. Die Idee habe schon 15 Jahre bestanden, und sie hätten acht Jahre ein geeignetes Weingut gesucht, bis sie schließlich Château de Mille gefunden hätten. Constance spricht von einem „Ort mit Seele“. Die Renovierung sei eine „monströse Aufgabe“ gewesen: „Hätte ich vorher gewusst, wie viel Arbeit das ist, hätte ich es nicht getan“, gesteht sie, um sogleich lächelnd hinzuzufügen: „Und das wäre sehr schade gewesen.“ Mit der Übernahme des Anwesens seien die beiden zu vorübergehenden Hütern eines natürlichen und kulturellen Erbes geworden. Sie seien „Bewahrer der Zeit“ und sie selbst inzwischen „besessen“ von Château de Mille. „Das Projekt ist größer als wir. Wir sind nur ein winziger Moment in der Geschichte dieses Orts“, sagt sie.

In Apt seien sie herzlich aufgenommen worden. „Das Luberon war immer schon ein gastfreundlicher Ort“, erklärt Constance. Die Menschen hier hätten immer viele Reisende willkommen geheißen, es gebe eine große britische und schwedische Gemeinde, und die Provence liege nahe an Italien und Marokko. Auch aufgrund dieser weltoffenen Kultur spielt auf Château de Mille der Önotourismus eine wichtige Rolle. Abgesehen von der freien Besuchsmöglichkeit während der Öffnungszeiten werden Führungen und Verkostungen sowie ein Escape-Spiel angeboten. Auf dem Gelände gibt es zwei komfortable Ferienwohnungen, von Mai bis September finden Kunst- und Musik-Events statt, und vor allem für Hochzeiten ist die einzigartige Location beliebt.

Weine von Château de Mille



Die gesamten Ländereien von Château de Mille erstrecken sich über mehr als 100 Hektar. 25 Hektar sind mit Reben bestockt, 45 Hektar Weinberge wären möglich. Die Böden bestehen aus Kalkstein, Quarzlehm sowie einem Gemisch aus Lehm und Sand. Im mediterranen, sommerlich-heißen Klima profitieren die Trauben im Luberon von kalten Luftströmungen aus den Alpen und großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Vor allem höher gelegene und/oder nach Norden ausgerichtete Weinberge haben im Klimawandel Vorteile. Nach Niederschlägen trocknet auch hier der Mistral die Trauben schnell ab.

Wie Château Maucoil arbeitet auch Château de Mille biodynamisch und ist biozertifiziert. Die Trauben werden von Hand gelesen, und für die Weinbereitung setzt das Weingut sowohl temperaturregulierte Beton- und Edelstahltanks als auch Eichenholzfässer verschiedener Größen, Betoneier und Terrakotta-Amphoren ein. Als rote Sorten werden Grenache Noir (über 70 Jahre alte Reben), Syrah (durchschnittlich 50 Jahre alte Reben) und Carignan (60 Jahre alte Reben) sowie Cinsault und Mourvèdre angebaut, als weiße Sorten Ugni Blanc, Clairette und Vermentino sowie Grenache Blanc, Bourboulenc und Marsanne.



Von den neun Weinen des Guts sind einige nach Heiligen benannt, deren Bildnisse in der Schlosskapelle zu sehen sind:

- Cinsault Rouge
- Clefs de Mille Blanc (Vermentino, Ugni Blanc)
- Clefs de Mille Rouge (Carignan, Syrah)
- Château de Mille Rosé (Cinsault, Syrah, Grenache Noir)
Ausbau im Edelstahltank und in der Amphore; Jahrgang 2024: leicht mit Aromen von roten Beeren und zartem Schmelz.
- Château de Mille Célestine Blanc (Grenache Blanc, Bourboulenc, Marsanne)
Zehn Monate Hefelager im Beton- und Edelstahltank; Jahrgang 2024: geradlinig, saftig und mineralisch mit Zitrus- und Pfirsicharomen, feiner Säure und Zug.
- Château de Mille Célestine Rouge (Grenache Noir, Syrah)
Alte Reben, 22 Monate differenzierter Ausbau in Holz, Beton und Edelstahl, minimal geschwefelt; Jahrgang 2022: Aromen von roten und dunklen Früchten, ätherische Kräuternoten, kraftvolles Tannin, Mineralität.



- Château de Mille Saint Lucide Blanc (Ugni Blanc, Clairette, Vermentino)
Alte Reben, neun Monate Hefelager, je nach Sorte im 600-Liter-Holzfass, Betonei oder Edelstahltank; Jahrgang 2024: Aprikosen- und Blütenaromen, Saft, Tiefe und Schmelz.
- Château de Mille Saint Lucide Rouge (Syrah, Grenache Noir)
Alte Reben, 24 Monate differenzierter Ausbau in Holz und Edelstahl; Jahrgang 2022: Aromen von Brombeeren, Pflaumen, Gewürzen und mediterranen Kräutern, saftig, harmonisch und mineralisch.
- Milonum Carignan Vieilles Vignes 2023
Rarität mit 1.200 produzierten Flaschen: kraftvoll, dicht und saftig mit Aromen von Cassis, Tapenade, Himbeeren, Gewürzen und Tabak.

Zur Philosophie des Weinguts erklärt Lawrence: „Die Natur entscheidet über den Jahrgang. Wir müssen uns anpassen. Wer versucht, gegen die Natur zu kämpfen, hat von vornherein verloren.“ Und Constance beantwortet schließlich noch die Frage, wie der Vermentino nach Südfrankreich kam: „Die Päpste haben ihn aus Italien mit nach Avignon gebracht!“ Wer auch sonst?

Diese Reise wurde teilweise finanziert von Vaucluse Provence Attractivité.