

style

# À VOTRE SANTÉ

PŘIPIJTE SI V ZÁMECKÝCH VINAŘSTVÍCH



MILOVNÍCI UMĚNÍ A ENOLOGIE ZAŽIJÍ KOLEM AIX MNOHO NEVÍDANÉHO. ZDEJŠÍ ÚZEMÍ  
MISTROVSKY INSCENUJE SVÉ VINICE A DOMĚNY JAKO UMĚLECKÉ GALERIE POD  
OTEVŘENÝM NEBEM. V ZÁMECKÝCH VINAŘSTVÍCH SE SPOJUJE HISTORICKÉ DĚDICTVÍ  
S RAFINOVANOU GASTRONOMIÍ A KULTURNÍ SCÉNOU TĚPAJÍCÍ ŽIVOTEM. V AIX A JEHO  
OKOLÍ SE NAJDE VÍCE NEŽ JEDEN DOBRÝ DŮVOD, PROČ SI NA UMĚNÍ PŘIPÍTI!

PRŮBĚHLA ŠTĚPÁNKA ŠTROUHALOVÁ FOT. AIX-EN-PROVENCE





## CHÂTEAU DE LA GAUDE

Zámecký svět Marcela Pagnola

**T**ento zámek je malým královstvím, které spojuje kulturu vína, historii a umění v dokonalou harmonii. Venkovská usedlost z 18. století posloužila jako dějiště filmu Zámek má matky, natočeného podle románu Marcela Pagnola. Vznešené zahrady ve francouzském stylu, stejně jako zámecká budova, patří mezi chráněné historické památky. Vinné révy chráněné před mrazem masivem Sainte-Victoire se tu na třinácti hektarech bio vinic klasifikovaných jako AOC Coteaux d'Aix-en-Provence mimořádně daří. Odrůdy jako Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Rolle, Sémillon tu nerušeně zrají pod provensálským sluncem a přinášejí harmonická vína s vysoce aromatickou chutí, která sklízí čerstvý kůstek a komplexní víno Cuvée La Chapelle Gabrielle 2017 právě získalo zlatou medaili na soutěži Vignerons Indépendants 2022. Zamílujete se ale i do svůdné Mademoiselle, růžového s intenzivní vůní pomeranče, malin a jahod. Všechna místa, která tvoří pětihvězdičkový butikový hotel, restaurace, sklep, SPA i venkovní bazén, propojuje důmyslný design architekta Oliviera Frémonta, který dokázal sloučit provensálský venkov s komfortem moderních technologií. Sedmáct hotelových pokojů je rozděleno mezi hlavní budovu zámku a další apartmá, ať už v ro-

mentickém venkovském stylu či moderním designu, jako jsou nejnovější samostatné pavilony umístěné přímo uprostřed vinic. Pokud patříte k milovníkům vína, není lepší ložnice, ze které pozorovat, jak se nabláží hrozny, nebo si tejně zabnout, záleží podle sezony. Stejně překvapující jsou ve zdejších zahradách i díla mistrů současného umění, jako například monumentální sochy Philippe Pasqua. A neobvyklé zážitky nekončí ani na talíři šéfkuchaře Matthieu Dupuis Baumela, který v restauraci Le Art s jednou michelinskou hvězdou kouzlí s vůněmi a chutěmi Provence inspirované jemnými vlivy světové, převážně asijské kuchyně. Odvážné a nečekané, jako je třeba kaviár v šampaňsko-yuzu omáčce či holub gratinovaný se sately a lakovaným lískem. To vše z nejlepších místních produktů, které tvoří například chřest z Mallemort, úhoř z Camargue, hlemýžďi z Pertuis nebo ryby z nejbližších přístavů. Kouzelné místo a nádherná terasa, přepychové prostředí pro ohňostrojnou chuť v kombinaci se skvělým vinným listkem (samozřejmě včetně těch ze zámku). A pak je tu luxusní brasserie La Source, která za svůj název vděčí přírodnímu prameni z 12. století v srdci panství. Samotný interiér ve stylu revíval šedesátých s měděnými tóny stojí za zastávku! Na jídelním lístku stejně tak překvapující směr tradice s asijskými vlivy: vepřový bůček v korejském farmářském stylu nebo burger s hroznovým kečupem a houskou od místního pekaře. ■

