

Rosé trinken, Kunst bestaunen und Sonne tanken in Schlössern rund um Aix-en-Provence

Aix-en-Provence mit seinen Adelspalästen und Weinbergen zählt zu Frankreichs sonnenverwöhntesten Städten – dies auch im Herbst. Vitamin D tanken und Wein trinken geht in diesen vier Schlosshotels besonders gut

BelleVue

NZZ

gn & Wohnen **Kochen & Geniessen** Uhren & Schmuck Reisen & Entdec

des Universitätsstädtchens, das lange Zeit historische Hauptstadt der Provence war. Mag Aix auch mittlerweile an politischer Bedeutung eingebüsst haben – an seiner Schönheit hat sich nichts verändert. Ausserdem lässt sich dort etwas tun, wofür es bei uns nicht einmal Worte gibt: «lézarder au soleil» müsste man mit «in der Sonne herumeidechsen» übersetzen, klingt dann natürlich aber nur halb so schön: Aix zählt zu Frankreichs sonnenverwöhntesten Städten – und das gilt natürlich auch im Herbst.

Den verbringt man auf den Weinschlösschen im Umland besonders herrlich, nicht nur wegen der reifen Trauben. Die Weinberge rund um die südfranzösische Stadt werden zu Schauplätzen zeitgenössischer Kunst. Winzer zu Galeristen und Hôteliers. Und Ausstellungsbesucher – sehr bereitwillig – zu Rosé-Trinkern. Neun von zehn Weinflaschen aus der Provence schimmern nämlich in verheissungsvollem Blassrosa. Das alles klingt nach goldenen Spätsommertagen im Pays d'Aix, wie geschaffen also für Herumeidechser. Wir haben vier perfekte Châteaux-Adressen dafür.

1. Die Provence «au goût umami» im Château de la Gaude

Vier Restaurants – bei nur 20 Gästezimmern und -suiten. Dieses ungewöhnliche Verhältnis des 2019 als 5-Sterne-Hotel eröffneten Schlösschens im Norden von Aix entspricht den Vorlieben seines Besitzers: Didier Blaise liebt kulinarische Experimente, zeitgenössische Kunst – und Verrücktheiten. Der Aixois ist neu im Hotelbusiness, eigentlich hat er sein Glück mit Allonnes gemacht

BelleVue

NZZ

gn & Wohnen **Kochen & Geniessen** Uhren & Schmuck Reisen & Entdec



Château de la Gaude ist ein aussergewöhnliches 5-Sterne-Hotel. (Bild: Richard Haughton)

Auf Küchenchef Matthieu Dupuis Baupal trifft man in allen vier Lokalen. Zunächst ein Rugby-Profi, wurde der Sternekoch bei Reisen nach Japan in fernöstliche Küchengeheimnisse eingeführt. Heute gilt er als einer der profiliertesten Vertreter der Verbindung von südfranzösischen Produkten und japanischer Omakase-Gastronomie. Oui, oui, es ist immer noch die Provence, aber eben «au goût umami».



Küchenchef Matthieu

BelleVue

NZZ

gn & Wohnen **Kochen & Geniessen** Uhren & Schmuck Reisen & Entdec



Überhaupt ist das Château de la Gaude ein Ort, wo Extravaganzen zelebriert werden: So begegnet man zwischen Restauranttischen dem mit Swarovski-Steinen, Straussenfedern und Blattgold verzierten Helikopter von Joana Vasconcelos.

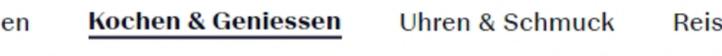
Der Weinkeller beherbergt 30 000 Flaschen, der älteste Champagner, ein Dom Pérignon, stammt aus dem Jahr 1961. Und dann wäre da noch die hoteleigene Produktion «en agriculture biologique» der 60 000 Flaschen Weiss-, Rot- und Roséwein jährlich.



BelleVue

NZZ

gn & Wohnen **Kochen & Geniessen** Uhren & Schmuck Reisen & Entdec



Nichts als Weite: der Hotelgarten. (Bild: Richard Haughton)

Inmitten seiner Weinberge und Olivenhaine hat Didier Blaise als jüngste Ergänzung drei runde, grossflächig verglaste Holzpavillons als «chambre insolite» setzen lassen und nach seinen Enkeltöchtern Garance, Hortense, Gabrielle benannt. Einfach extravagant oder doch die Extravaganz im Einfachen?

Château de la Gaude, 3959 Rte des Pinchinats, 13100 Aix-en-Provence. Chambre insolite ab 490 Euro/Nacht (2 Personen), Chambre classique im Schlossgebäude ab 480 Euro/DZ.