

Vive la France!



La Côte d'Azur

Von München aus über den Brenner, Genua, Sanremo, Monaco und Nizza in Richtung Provence.

Links: Mitten im Nachleben von Nizza, unweit des Marché aux Fleurs. Ganz in der Nähe hatte der Maler Henry Matisse seine Stadtwohnung. *Rechts:* Am Stadtstrand von Nizza. Zwar kein weißer Sandstrand, doch die feinen Kieselsteine sind vom Meer rund geschliffen und das Wasser glitzert im unverwechselbaren tiefen Azurblau. Kultur und Natur im Einklang.

En Provence!

Die Auffahrt in die Domaine.
Ein großartiges Entrée um
tief in die Welt der Provence
einzutauchen und das «Nest
des Coquille» zu betreten.

Coquillade Village

Entrez!

**Willkommen an einem Urlaubsziel
der ganz besonderen Art.**

Coquille bedeutet auf Deutsch: Kiebitz.
Sicher haben sie ihn schon einmal gesehen, diesen
zauberhaften, elstergroßen Vogel mit dem Federkrönchen
und den dunkelgrün und lavendellila schimmernden Flügeln.



Die ältesten Mauern der authentischen Steinhäuser stammen aus dem 11. Jahrhundert. Heute verfügt das Village über insgesamt 63 elegant Zimmer, davon 42 Suiten. Alle atemberaubend in die einzigartige Natur der Provence eingebettet.

Im Herzen der Provence

Das Schweizer Ehepaar Carmen und Werner Wunderli hat sich mit dem Aufbau von Coquillade Village einen Lebenstraum erfüllt. Sie schufen ein blühendes Paradies, eine kulinarische Hochburg, die in Sachen Ambiente und Well-being neue Maßstäbe setzt.

Vor zehn Jahren verliebte sich das sympathische Ehepaar in dieses Fleckchen Erde am Rande des Luberon – ein aus einigen Steinhäusern bestehendes

»Hameau« in der Region von Gargas, rund 60 Kilometer südöstlich von Avignon. Das Örtchen Gargas liegt unweit von Roussillon, Cavaillon und dem mittelalterlichen Lacoste, das der Modeschöpfer Pierre Cardin Anfang des Jahrtausends aufzukaufen begann, um sich in der Burg des Marquis de Sade einen Altersruhesitz einzurichten.

Den Wunderlis gelang es, einen Investor für ihr Projekt zu begeistern. Andreas Rihs, der im April 75-jährig tragischer Weise an den Folgen seiner Erkrankung ver-



#instagood

Zwei Außenpools, davon einer mit 25-Meter-Bahnen. Können Sie sich einen idealeren Platz zum Relaxen vorstellen? Hier fühlen sich alle Generationen wohl: Kinder, Eltern, Großeltern, aber auch Paare und Singles.

l'art de vivre

starb, war Mitinhaber des Hörgeräteherstellers Phonak und ein wahres Schweizer Unternehmervollblut. Unter anderem unterstützte er das Phonak Cycling und BMC Racing Team, wobei sich letzteres sogar in seinem Besitz befand. Er realisierte die Chance, die ein luxuriöser Standort in dieser Region für den Radsport bedeutete. Schließlich führt die Tour de France oft über den Mont Ventoux ganz in der Nähe vorbei. Außerdem interessierte er sich neben Radsport auch für den Weinanbau und das Hameau liegt auf einem

Hügel umgeben von Weinreben. Was für eine Chance! Nach zwei Jahren umfangreicher Renovierungsarbeiten war das Wunder vollbracht und 2011 erhielt das Relais et Chateau die mehr als verdienten fünf Sterne. Ein Ergebnis, das sich sehen lassen kann! Dieses Jahr feiert man zehnjähriges Bestehen. Drei Restaurants, 1500 Quadratmeter SPA, drei Schwimmbäder, davon ein Außenbecken mit 25-Meter-Bahnen, so dass auch Sportler trainieren können. Überhaupt werden Sport und Wellness neben Kulinarik und dem Wohlfühlam-



© Foto: Coquilade Village, Fotograf: Bruno Preschemisky



© Fotos re und li: Coquilade Village, Fotograf: Brice Toul





Le Jardin dans les vignes: Die Terrasse des Restaurants Le Bistrot bietet Laubenplätze, die bis weit in den Garten reichen. Im Sommer finden regelmäßig Menü-Abende im »Chefs Jardin« statt – also inmitten der dort angebauten Kräuter und Gemüse. *Links von oben und von rechts nach links:* Elegante Zimmer im provenzalischen Landhausstil in warmen Ocker- und Erdtönen. Majestätische Ausblicke. Moderne, großzügige Bäder mit begehbare Dusche, vielen Naturmaterialien und eigener Pflegeserie.

Ockertöne und Rebengrün

biente in den eigenen Räumlichkeiten im Coquillade Village groß geschrieben.

Die Zimmer und Suiten bieten herrliche Rückzugsorte, das provenzalische Landhausdesign passt sich perfekt in die Natur ein. Schaut man aus dem Fenster, so fällt der Blick über üppige – je nach Jahreszeit rosenweiß oder lavendellila – blühende Sträucher. Durch die leuchtend hellgrünen Weinreben schim-

mert die ockerfarbene Erde des Roussillon. Für mich steht fest: So wie Liebe angeblich durch den Magen geht, so treffen auch Erholung und Glück durchs Auge und den Blick direkt auf die Seele.

Im Coquillade ist der Tag mit zahlreichen Aktivitäten für alle Generationen so ausgefüllt, dass man die Zeit am liebsten anhalten möchte. Während der eine durch die Weinberge joggt und anschließend im Fitnessraum



© Fotos: Coquillade Village, Fotograf: Brice Toul und re: Nikkol Rot



Der Blick schweift über die Weinberge, auf denen der hauseigene Wein der Marke Aureto gedeiht. Ehepaar Carmen und Werner Wunderli, die sich mit dem Coquillade Village einen Lebensraum erfüllen. Rechts: Das SPA mit hochwertigen Treatmentangeboten. Hochqualifizierte Mitarbeiter. Der leitende Masseur wurde als der beste Frankreichs ausgezeichnet. Das Restaurant Le Gourmet und sein Chef de Cuisine: Thierry Enderlin

Wenn Träume wahr werden...

trainiert, liest der andere genüsslich am Pool, bevor der erste Saunagang, eine Auszeit unter Pinien im Jacuzzi und anschließend die Massage rufen. Und dann ist schon wieder Dinnerzeit.

Sie können unter drei Restaurants wählen. Das Il Ristorante mit Terrasse zum Pool bietet italienische Köstlichkeiten zum Lunch und Dinner an. Le Bistrot ist spezialisiert auf die französische Küche. Gemüse und Kräuter baut der Chef de cuisine im eigenen Garten an. Das Brot stammt aus der hauseigenen Bäckerei und ist täglich mit anderen Zutaten gewürzt. Mal mit Safran, mal mit Nüssen und Oliven. Es gibt ein täglich wechselndes Menü und saisonale Gerichte à la Carte. Doch damit nicht genug! Das Gourmetrestaurant Le

Gourmet ist den besonderen Anlässen vorbehalten. Den großen Momenten, den außergewöhnlichen Feiern, dem einzigartigen Genuss. Chefkoch Thierry Enderlin entführt mit seinen Kreationen in die kulinarische Welt von Luberon und Mittelmeerraum. Mit Morcheln, Blumenkohl und Erbsen. Langusten, Dorade und Rinderfilet. Schokolade, Erdbeeren und Zitronensorbet. Und natürlich den Grands Crus, was den Wein anbelangt. Unvergesslich!

Der RubinFaktor: Erholung der ganz besonderen Art. Wahrer Luxus besteht darin, die Schönheit der Natur mit viel Gespür zum Klingen zu bringen, was hier wie von selbst geschieht. www.coquillade.fr



© Foto re und li: Coquillade Village, Fotograf: Jérôme Mondière



Bien être – well being



© Foto re und li: Coquillade Village, Fotograf: Brice Toul





BMC Switzerland Sonderedition zum 10-jährigen Jubiläum von La Coquillade

Biken

Die Provence eignet sich hervorragend zum Biken. Die hügelige Landschaft, die abwechslungsreiche Vegetation, die malerischen Dörfer – alles gleitet lautlos an einem vorbei.

Trotzdem können sich die Hügel je nach Kondition zu riesigen Berggipfeln auswachsen und der letzte Anstieg zum Dorf kann zur Erklommung des Mount Everest werden.

Umso froher bin ich, dass im Coquillade Village eBikes zur Auswahl stehen. Zumal ich mir Zuhause auch diesen Luxus gönne. Allerdings wird schon beim ersten Tritt in die Pedale klar, dass dieses Rad der Porsche unter den eBikes ist. Der Motor startet und stoppt butterweich. Radius rund 100 Kilometer. Herrlich!

eBike-Tour vom Coquillade Village ins Pierre Cardin Dorf Lacoste. Mit diesen Rädern spielerisch zu bewältigen. Streckenweise steht sogar ein Radweg zur Verfügung.



Touren-Stop: Nachdem wir die Reben rund um La Coquillade bewundert haben, wollen wir nun den Wein kennenlernen.

Aureto-Weine

Aureto bedeutet so viel wie »leichte Brise«. Gemeint ist der leichte Wind, der bei schönem Wetter im Süden Frankreichs weht. Der Tramontane, nach dem auch ein Cuvée des Guts benannt ist.

Lage, Bodenbeschaffenheit und Klima in diesem Teil der Provence sind ideal für ein Sortiment an Weinen, das regelmäßig bei den wichtigsten Wettbewerben und Weinproben ausgezeichnet wird.

Während der Weinprobe entscheidet sich jeder von uns für seinen Lieblingswein, der dann zu einem üppigen Verkostungsteller bestehend aus Käse aus der Region sowie Wurst- und Schinkenspezialitäten gereicht wird. Hier verkosten und kaufen Weinhändler aus ganz Europa ihre Weine. In Deutschland werden die Aureto-Weine von Maximilian Förg & Susanne Hornikel in Stuttgart – www.provence-wein.com – vertrieben.

Unser Favorit: Petit Miracle. Benannt nach den Eigentümern, das »kleine Wunder«. Ein Cuvée aus Syrah und Grenach von tieferer Farbe mit reifer Fruchtnote. Heidelbeere und Kirsche. www.aureto.fr



Aureto-Weine: Produziert werden unkomplizierte Weiß-, Rose- und Rotweine. Für die Rot- und Roséweine kommen die Rebsorten Grenache noir, Syrah und Cinsault zum Einsatz. Für die Weißweine Clairette, Roussanne und Marsanne.



Vorbei an blühenden Klatschmohnwiesen und Olivenhainen. Die Provence, eine über Jahrtausende gewachsene Kulturlandschaft.