



## Historien om Domaine Rabiega & oss.

*På den mark som egendomen idag omfattar lär vingårdar ha funnits sedan 1500-talet, men framställning av vin under eget namn inleddes först på 1970-talet av Christiane Rabiega. 1986 köpte svenska Vin & Sprit egendomen. Vin & Sprit hade vid denna tid fortfarande monopol på import av vin till Sverige och var en världens största uppköpare av vin. Tanken med den egna vingården var att bedriva forskning och att utbilda den egna personalen på plats.*

*Under den första tiden i Vin & Sprits regi ansågs vinerna inte vara alltför lyckade, men ett uppsving inleddes när Lars Torstenson tog över verksamheten 1988. Domaine Rabiega fick omfattande uppmärksamhet när en **Syrah-baserad prestigecuvée** (Clos Dière cuvée I) av årgång 1990 nådde stora framgångar när den utsågs till en av världens tre bästa Syrah-vin i samband med GaultMillaus "Olympiade du Vin" i Bordeaux år 1991. Clos Dière-vinerna (cuvée I, cuvée II och blanc) kom sedan att toppnoteras över snart sagt hela världen, från Japan till USA, de kommande 15 åren.) Rabiega etablerade sig som en av Provences främsta vingegendomar, med ett rykte om att vara den bästa i sin appellation, Côtes de Provence. Noterbart är också att den var en av de första att ställa om till ekologisk odling – ett arbete som inleddes redan 1989. För att nämna ett område där gården var en föregångare under den här tiden.*

5 juli 2019 befann min son Victor och jag oss på en jazzfestival i bergen ovanför Nice. Vid middagen efter, tillsammans med medlemmar från svenska Rivieraklubben, berättade Ulf & Maria att Domaine Rabiega åter var ute för försäljning då ägaren avlidit. Jag kunde inte motstå frestelsen att kontakta min vingårdsmäklare, som jag känner sedan gammalt.

Nu snart ett år senare har vi ett signerat köpeavtal och kommer så snart det är möjligt (Corona) att tillträda som nya ägare av gården. Vi kommer under en tid arbeta med att återställa den forna glans som gården hade under tiden då V&S ägde den. Glädjande nog med hjälp av den man som svarade för alla framgångar, Lars Torstenson. Vi kommer också att utveckla verksamheten med hjälp av två andra stjärnor som skall driva vår restaurang, Daniel Högländer och Niclas Jönsson från tvåstjärniga Aloë i Älvsjö. Jag summerar detta till 3 stjärnor på Domaine Rabiega.

Hotellet kommer genomgå en ansiktslyftning liksom resten av gården, syftet är att återuppta den verksamhet med kurser och konferenser, hotell & restaurangverksamhet som gården är ämnad för. Lars har redan börjat arbeta med planerna för vinproduktionen och kommande stora viner. Vårt eget Maison Sans Pareil (negociantviner) kommer också vara en del av verksamheten och saluföras på olika marknader vid sidan av gårdens egna cuvées.

Yohan Adell von Corswant, Gastrodev Vin&Sprit AB