

El Molar

Franck Massard

El Molar

[Adresse Keller El Molar]???

Telefon: 938957181, 938956541, 609428507

Fax: 938956541

Web: www.epicure-wines.com

Mail: franckmassard@epicure-wines.com
info@epicure-wines.com

Weine im Führer :

Huellas 2007 rot	95
Humilitat 2009 rot	91
Huellas 2009 rot	93

Winzer / Önologe :

Franck Massard, Christophe Brunet; Dr. Dominique Roujou de Boubée

Franck Massard startete in der Welt des Weines auf der Seite der Gastronomie – er wurde 1996 zum besten Sommelier Großbritanniens gekürt. Verschiedene Abschlüsse bis hinauf zum Master Sommelier Advanced Diploma in 1999 markierten seinen Entwicklungsweg – sein Traum war es aber immer, irgendwann einmal eigene Weine zu machen. Natürlich wollte er auch als Sommelier mehr über die Weinbereitung erfahren.

Er arbeitete längere Zeit bei Torres und ergriff dann 2004 die Chance, gemeinsam mit seinem Freund Christophe Brunet, einen Weinberg im Priorat, in der Gemarkung El Molar kaufen zu können. Gemeinsam machten sie einen ersten eigenen Wein namens Huellas in 2005, von dem es nur 500 Flaschen gab.

Auf verschiedenen Reisen durch Spanien entdeckte er weitere interessante, bislang noch eher unbekannt Weinregionen und traf faszinierende Winzerpersönlichkeiten – so reifte der Gedanke, verschiedene Weine in verschiedenen Anbaugebieten Spaniens zu kreieren.

Das Unternehmen Epicure Wines war geboren. In eigenen Weinbergen und in Zusammenarbeit mit besten Fachleuten als Partner vor Ort entstehen heute Weine mit der Handschrift von Franck Massard in den verschiedensten Gegenden Spaniens.

Als Önologen hat er Dr. Dominique Roujou de Boubée an seiner Seite, der sowohl bereits auf Château Petrus als auch bei Alvaro Palacios gearbeitet hatte.

Er sucht dabei nach Weinbergen in für Weinbau eher schwierigen Gebieten, wo das Klima und die geologischen Bedingungen den Weinbau kompliziert machen, wo aber Weine von Komplexität und Tiefe entstehen können – nach Möglichkeit sucht er alte, bereits aufgegebene Weinberge mit teils 100jährigen Rebstöcken, wo die Moste zwar von geringer Menge, aber hochkonzentriert gewonnen werden können.

Die Weine, die er erzeugt, sollen trinkig sein, Spaß machen und zur Teilhabe auffordern, zudem möchte er ein gutes Preis – Genuss – Verhältnis bieten.

Man hat einen eigenen kleinen Keller in der Gemarkung El Molar, muss aber auswärts produzieren,

da dort die Kapazität nicht mehr ausreicht. Aus dem Grunde hat man bei Buil I Gine entsprechenden Platz angemietet.

Gegenwärtig gibt es drei Weine aus dem Priorat von ihm.

Seit 2007 gibt es offiziell den Huellas im Verkauf, von dem im Maximum etwa 4.000 Flaschen produziert werden können. 2005 und 2006 gab es den Wein bereits, aber in verschwindend geringen Mengen.

Die Trauben stammen von mindestens 25 bis inzwischen 100 Jahre alten Reben aus dem eigenen Weinberg in El Molar. Der Weinberg wird inzwischen auf ökologischen Weinbau umgestellt und bei der Arbeit werden die Mondphasen respektiert. Der Weinberg ist überwiegend mit Grenache bestockt, es gibt aber auch Syrah, etwas Carignan und Cabernet Sauvignon.

Die Trauben werden im Keller schonend behandelt, nach dem Herunterkühlen auf 6°C erfolgt eine 2 Tage lange Kaltmazeration, dann wird nach Traubensorten getrennt vinifiziert, die Cabernet Sauvignon im 400 l Holzbehälter, die anderen Sorten in Edelstahltanks. 2007 bestand die Cuvée aus 70% Grenache, 15% Carignan, 5 % Syrah und 10% Cabernet Sauvignon, der 2009er z.B. besteht aus 50% Carignan, 40% Grenach und jeweils 5% Syrah und Cabernet Sauvignon.

Die Cuvée reift ein Jahr lang in zu 20% neuen 400 l Fässern aus französischer Eiche und zu 80 % in Barriques aus 2. und 3. Belegung, abgefüllt wird ohne Schönung und ungefiltert.

Mit dem Humilitat gibt es seit 2008 noch einen zweiten Wein aus zum Teil zugekauften Trauben. Das Ziel ist es, bei diesem Wein die Frucht und die mineralische Frische bestens zu vereinen, so dass ein sehr leicht zu trinkender, aber traditioneller Prioratwein entsteht, der die Frische bestens herausarbeitet. Es werden Trauben aus speziellen steilen terassierten Hängen ausgesucht, die aus dem Gemarkungen El Molar, Gratallops, Porrera und Poboleda von 10 bis 100 Jahre alten Reben stammen – 50% Grenache und 50% Carignan z.B. Für den 2008er und 60% Grenache, 40% Carigan für den 2010er (aus 20 bis 40 jährigen Reben von Weinbergen der Gemarkungen El Molar, Porrera und Poboleda).

Auch diese Trauben werden zunächst für eine Kaltmazeration heruntergekühlt. Während der Fermentation wird das Umpumpen des Mostes mit dem Unterstoßen des Tresterhutes kombiniert. Der Wein reift nur zu 30% im Holz, davon 50% neue Barriques aus französischer Eiche, leicht bis medium getoastet.

Als Besonderheit finden wir hier den ersten Rotwein des Priorats, der mit einem Schrauber verschlossen ist!

In 2008 wurde kein Huellas herausgegeben, stattdessen gab es einen Wein mit dem Namen Bellesa Perfecta, der aus 70% Grenache, 15% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon und 5% Syrah besteht.

Da das Jahr nicht das Traubenmaterial bot, welches der Marke Huellas gerecht sein würde, hat man diesen Wein unter anderem Namen und zu einem günstigeren Preis auf den Markt gebracht, um den Namen des großen Weines nicht zu gefährden.

Um einen Kontakt herzustellen und vielleicht auch das Projekt vor Ort kennen lernen zu können, muss man sich an die Zentrale von Epicure Wines wenden: Rambla Arnau de Vilanova, 6, 1-2 in 08800 Vilanova i la Geltrú (Barcelona), Telefon, Mail und Fax siehe oben.

Epicure Wines bietet auch eigene Weine aus anderen spanischen Weinbaugebieten an, unter anderem auch aus Montsant und Terra Alta.

Es wird auch ein eigener Onlineshop angeboten, allerdings wird nur innerhalb Spaniens versendet.

Weine:

Humilitat	PG : 1
Bellesa Perfecta (nur 2008)	PG : 1
Huellas	PG : 2

Verkostungsnotizen :

Huellas; 2007 rot;

Nur 4.000 Flaschen, die Cuvée besteht aus Carignan, Grenache, Syrah und Cabernet Sauvignon. Der Wein war ein Jahr im Barrique.
Er ist frisch und eher kühl, wirkt bei weitem nicht so süß wie viele 2007er. Samtenes, noch etwas trockenes Tannin. Ein sehr guter Essensbegleiter - ein feminin wirkender Wein mit Anlagen zur Größe. 95+/100 Th.
(02/2010)

Humilitat; 2009 rot;

Halleluja, ein Rotwein aus dem Priorat mit Schraubverschluss! Schön, dass ich das noch erleben darf!
An der Nase ein prall gefüllter Obstkorb, feine Kräuter, elegant und sehr harmonisch. Am Gaumen ein sehr animierender Kirsch-Kräuter Mix mit feiner Mineralik. Feiner langer Abgang. 91+ VP
(09/2012)

Huellas; 2009 rot;

Sehr feine und elegante Nase. Dichte Kirschfrucht. Am Gaumen feine, süße Frucht, dicht mit mächtigem Extrakt, ein schlafender Riese, das leere Glas riecht fantastisch. 92+VP

Am 2.Tag deutliche Entwicklung, sehr expressive Nase, auch am Gaumen voll auf Angriff, sehr harmonisch mit langem Abgang. 93+ VP

Am 3.Aband ein Nasentraum, auch am Gaumen sehr harmonisch, elegant und fein, mittelgewichtig mit feinstem Extrakt. 93+ VP
(09/2012)