

# Falset

## **Piro de Matret**

Ctra. Porrera s/n  
Falset

Telefon: 609291830  
Fax: 977830397  
Web: ?

Mail: ?

## **Winzer / Önologe :**

Xavier Artiol, Montse Banqué

Miniceller eines der « jungen Wilden » des Priorat. Vom Erstlingsjahrgang 2004 wurden etwa 2500 Flaschen produziert. Dazu kann man auf 2 ha. eigenen Rebbesitz zurückgreifen, der mit Grenache, Carignan und Syrah bestockt ist. Xavier Artiol hat zuvor auf dem Weingut « Venus La Universal » von Sara Pérez und René (IV) Barbier als Önologe gearbeitet. In Falset betreibt er auch eine kleine Bar, in der man seine Weine auch bekam.

Leider haben Xavi und Montse erst einmal beschlossen, keinen Wein selber weiter, auszubauen. Schade, denn der 2004er ist eine Entdeckung. Zugreifen, wo er sich noch anbietet...

Hoffen wir, dass sie es sich noch mal überlegen.

## **Weine:**

Carlets

PG : 3

## **Verkostungsnotizen :**

### **Carlets; 2004 rot;**

14°

Eine offene, üppige Nase im Kardinalsgewand, Leder, Kirsche, wilde, warme Garrigue und Schiefer, trinkanimierend am Gaumen mit enormer Tiefe und Komplexität – wie schon in der Nase; viel Mineralik und Würze. Ein animalischer Tropfen! 95+/100 Th.

Traumhafte, animierende und süchtig machende Kirsch/Schiefer-Nase. Mineralisch und dicht. Am Gaumen viel Kirschextrakt, dicht, vielschichtig, tanzt auf der Zungenspitze. Genialer Trinkgenuss. 95+ VP (02/2008)

Weiche Nase mit süßlicher, gefälliger Frucht, dazu leichte Stallnoten. Am Gaumen Frucht und

Frische, sehr gut zu trinken, wenn auch etwas puristisch wirkend. Noch etwas sprödes Tannin, legt aber mit der Zeit deutlich zu. Verlangt nach viel Luft. 93+/100 Th.

Am zweiten Tag eine schöne Nase, sanft und vielschichtig. Er wird weiter besser mit der Zeit. Entwickelt sich zu Weihnachtsgewürzen und exotischen Noten hin und offenbart eine schöne Finesse. 94+/100 Th.

Bestätigt sich auch in der Verkostung nach dem Ranking mit exzellenten 94+/100 Th.

Nach 7 Tagen zeigt er eine üppige Nase und ist am Gaumen sehr klar, mineralisch und fruchtbetont. Wirkt überhaupt nicht wie ein Wein mit 14°. Beansprucht jetzt das Attribut groß. 95/100 Th. Ein rarer Vogel, der leider nur einmal fliegt... Dieser Produzent hat leider bislang nur einen einzigen Wein herausgegeben, aber wer von diesem Wein etwas sieht, darf sich durchaus glücklich schätzen. Inzwischen wahrscheinlich komplett verkauft.

Viel versprechende geheimnisvolle Nase, Powerduft der noch etwas versteckt im Hintergrund steht. Kommt mehr und mehr durch, vollreife rote Kirschen, etwas Tabak, Lakritze. Frischer Gaumen eher schlank, sehr mineralisch, nur minimal austrocknend, langer Nachhall. 93+ VP.

Intensive Kirsch-Lakritz-Nase. Frisch und schlank am Gaumen, mit feiner Intensität. Sanfter, lang anhaltender Abgang. 93+ VP

Der Carlets ist von der Stilistik her nicht weit vom Mas Sinen weg, mit betörend eleganter Nase. Sehr frisch am Gaumen, viel Kirsche, setzt sich fest. Langer Abgang. Bestätigt 93+ VP.  
(10/2009)

1. Tag (offen): Dunkle, noble Nase, kühl und leicht parfümiert. Kämpft wunderbar gegen den Galena, am Gaumen kirschbetont, säuerliche Früchte. Zeigt sich voll bei mittlerem Körper. Elegant und vielschichtig. Bei längerem Schlürfen explodiert er förmlich. Herrlich ausbalanciert. 95/100 Th. Groß.

2. Tag (offen): Noble, üppige Nase, sehr frisch wirkend. Am Gaumen voll und mit sehr schönem Kirschfruchtmix. 95/100 Th. Groß.

3. Tag (offen): Unverändert zu den Vortagen. Immer noch groß und eindrucklich. 95/100 Th.  
(07/2011)

Tag 1 (blind): Dunkles Kardinalsrot mit schönem Funkeln. Anfänglich eine ganz leichte Ledernote, aber nicht wirklich Stallaromen. Sehr frisch. Sehr klar im Antrunk, Sauerkirschen, Schattenmorellen und Schiefer ohne Ende, vielleicht der Salanques oder Manyetes? Sehr ausgewogen und trinkig, aber ohne Ambitionen auf Größe. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Undurchdringliches Schwarzrot. Sehr animierende mineralische Nase. Am Gaumen sehr dicht, feine Frucht, betörende Mineralik, ganz feiner Extrakt. Bleibt enorm lange am Gaumen haften. Steinbeißer. Großartig. 96+ VP

Tag 2 (blind): Macht deutlich auf, verbessert an der Nase, die heute noble Anklänge zeigt, die leichte Ledernote ist noch immer da, aber dazu heute viele komplexe Noten. Auch am Gaumen verbessert, dazu deutlich mehr an Komplexität. Gefällt mir heute sehr gut, ohne aber den Martinet Bru ganz zu erreichen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Animierende sehr offene Nase; dichte, elegante Frucht, Am Gaumen frische Frucht, wirkt

jugendlich, sehr feiner Extrakt, legt sich wunderbar an den Gaumen. Feiner, langanhaltender Abgang. 95+ VP

Runde 3: Heute besser als der Martinet Bru, aber an sich unverändert zur 2. Runde. Macht viel Spaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Welch betörende Nase, großartig! Am Gaumen frische Frucht, feine Säure, sehr trinkanimierend, eher schlanker Wein mit sehr feinem Extrakt und sehr langem Abgang. Bleibt herrlich lang am Gaumen haften. 95+ VP

Runde 4: Wunderbare frische Kirschfrucht. Schöne Mineralik. Tolle Länge. Legt erneut etwas zu. 95/100 Th. Großer Wein.

Die Nase flasht mich gleich von Beginn an. Super animierend und vielschichtig; feinste Frucht, feine Mineralik, die Aromen streicheln behutsam die Nase. Am Gaumen heute eine messerscharfe Mineralik, schlank, wandelt sich dauernd, unfassbarer Trinkfluss. Ganz feiner langer Abgang. Nur in diesem Jahrgang vinifiziert, schön, dass es diesen gab und ich davon noch einige Flaschen im Keller lagern habe :-). 96+ VP

*(09/2014)*