

Gratallops

Blai Ferré I Just

Piro, 28
Gratallops

Telefon: 977839507, 977839181
Fax: 977839507, 977839181

Web: -

Mail: blai@cellercecilio.com

Weine im Führer:

Billo 2007 rot	90
Billo 2008 rot	92
Billo 2010 rot	93
Desnivell 2010 rot	92

Winzer / Önologe:

Blai Ferré I Just

Blai Ferré I Just ist bereits seit längerem Traubenproduzent.

1999 beendete er seine Ausbildung an der Önologenschule in Falset. Arbeitserfahrungen sammelte u.a. bei Alvaro Palacios, der Kellerei in Capcanes und als Weinmacher seit 2000 beim Celler Cecilio. Auch im Montsant Projekt Amics del Gobe ist er beteiligt.

1998 kaufte er mit 22 Jahren zwei Parzellen – einen 2,4 ha großen Costers Hang mit über 80 jährigen Grenache Peluda und eine 6,3 ha große Parzelle, auf der das von 1720 datierte Mas del Billo steht. Auf der Hälfte dieses Besitzes, der den härteren Typ des Llicorella Bodens, genannt Soldó aufweist, pflanzte er 6.300 Stöcke (35% Grenache, 35% Syrah, 20% Carignan und 10% Cabernet Sauvignon). Im Weinberg arbeitet er sehr sorgfältig, macht eine Grünlese und beschränkt die Erträge auf etwa 1,5 kg pro Stock, selektiert bestens aus, um exzellente Trauben zu ernten.

Er verkaufte seine Trauben an Mas Martinet, Gratavinum, Piró de Matret und den Celler Cecilio, sowie den Ertrag der Parzelle Grenache Peluda an Alvaro Palacios. Ein Teil des Ertrages wird nun genutzt, um mit dem Jahrgang 2007 einen eigenen Wein zu produzieren.

Verheiratet ist Blai mit Elena, der jüngeren Tochter von August Vicent. August Vicent ist somit Freund, Arbeitgeber, Meister und Schwiegervater in einer Person.

Das erklärt, dass der Billo auch im Celler Cecilio vinifiziert wird. Benannt ist dieser Joven, von dem 7.100 Flaschen im Erstlingsjahrgang 2007 produziert wurden, nach dem Namen der Finca.

Cabernet und Carignan wurden dabei gemeinsam vergoren, die anderen Traubensorten separat. Der Ausbau fand in Inox Stahltanks statt. Die Mazerationsphase dauerte 23 Tage, an denen täglich einmal umgepumpt wurde. Der Wein wurde nur mit Eiweiß geklärt und unfiltriert in die Flaschen gefüllt.

Der Erstling gewann auf der Wettbewerbsverkostung Nuevo Vino in Madrid eine Bronzemedaille.

In den Folgejahren wurde der Wein stetig ausgefeilter, der 2010er markiert für mich den bisherigen Höhepunkt.

Mit dem Jahrgang 2010 stellte er erstmals auch einen neuen Wein Desnivell vor, mit dem er in das Segment der Premiumweine vorstoßen möchte. Der 2010er hatte in jungem Stadium für uns zu viel des Guten, ein schnell satt machendes Extraktmonster, welches ein wenig anachronistisch und old-school wirkte. Man darf auf die Fortsetzungen gespannt sein. Oder auch wie sich dieser Wein mit den Jahren entwickelt.

Insgesamt ist Blai Ferre I Just einer der ernstzunehmenden jungen aufstrebenden Weinmacher des Priorats der letzten Jahre.

Weine:

Billo	PG : 1
Desnivell	PG : 3

Verkostungsnotizen:

Billo; 2007 rot;

Verhaltene, aber edle Nase, sehr puristisch nach dunklen Beeren duftend. Nichts ragt über, ein sehr harmonischer Wein mit guter Frucht, aber auch sehr puristisch. Sehr gute 90+/100 für diesen Erstling aus einem trockenen und sehr warmen Jahr.

Verhaltene Nase. Am Gaumen frische Frucht, sehr harmonisch mit viel Trinkspaß. 88 VP
(05/2008)

Sehr dunkles Rot. Sanfte, aber würzige Nase, Cassisnoten und Mineralik. Noch etwas verschlossen. Am Gaumen kompakt, sehr harmonisch und finessebetont. Etwas weniger expressiv und kräftig als Wein 4. Sehr gute 89+/100 Th.

Tolle Nase, gutes Tannin und süße, reife Frucht. Sehr gute 90+/100 Th. am Folgetag.
(12/2008)

Nach vier Tagen: Leicht verschlossene Nase, am Gaumen sehr frisch und mit betonter, leicht süßlicher Frucht. 89/100 Th. (01/2009)

Verhalten fruchtige Nase, mit der Zeit etwas lauter werdend. Am Gaumen schöne Frucht, präsenre Säure, noch leicht adstringierend, sanft mittellanger Abgang. Angenehm fruchtiger, leicht rustikaler, unaufdringlicher Joven. 86 VP

Am 2. Tag etwas offenere Nase, sehr fruchtig, am Gaumen sehr harmonisch, ohne langweilig zu sein. Mehr Eleganz als am 1. Tage. 87 VP
(01/2009)

Noble und offene Nase, dunkle Frucht und samtenes Tannin, Er macht bereits viel Spaß am Gaumen, ist auf sehr angenehme Art trinkig, ein Korb voller reifer Früchte. Winkt aber auch immer wieder mal mit interessanten neuen Aromen, durchaus ein wenig komplex. Exzellente 93+/100 Th.

Mineralisch anspringende, laute Nase mit Lakritze. Dunkle Früchte, Kräuter, schöne Harmonie, sanfter Abgang mit wiederkehrendem Tannin. 91+ VP

2. Tag: Schöne dunkelfruchtige Nase, üppige Frucht. Auch am Gaumen konzentriert, drall und üppig, leicht süßlich, ganz im Kontext des Jahrgangs. Sehr gute 92+/100 Th.

Frisches Backwerk in der Nase. Schwarze Frucht mit mächtiger Säure. Wirkt etwas verschlossen. 89+ VP
(01/2010)

Tag 1: Sofort quillt eine dunkle Nase aus dem Glas - typisch für die Guten bei den 2007ern, Brombeeren und Schwarzkirschen fallen auf. Am Gaumen ist er recht voll und "fruchtfleischig". Jede Menge süße Kirschen und dunkle Früchte zum Reinbeißen und Kauen. Wirkt insgesamt etwa sehr auf Kraft getrimmt, die Mineralik ist da, baut sich aber erst im Abgang so richtig auf. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Bestätigt den Eindruck des ersten Tages, wirkt aber etwas seriöser, harmonischer und vor allem mineralischer als am 1. Tag, weniger süß und weniger auf Kraft. Aber noch immer fleischige Kirschen zum Kauen. 93+/100 Th.

Tag 3: Zieht sich in der Nase etwas zurück. Am Gaumen aber unverändert, der Punktverlust ist ausschließlich der Nase geschuldet. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.
(11/2012)

Billo; 2008 rot;

Leuchtendes kardinalsrot mit lila Rand. Üppige und offene Nase nach Himbeere, Erdbeere und Obstkaltschale, dazu warmer Schieferstaub. Parfümiert und beinahe nuttig. Auch am Gaumen rotfruchtig, sehr harmonisch und eine schöne Mineralik – erneut staubiger Schiefer. Angenehm milde Säure, mittlerer Körper, wirkt fast leicht für einen Priorat. Sanfter Abgang, der wieder an Obstkaltschale erinnert. Einfach zu trinken und unkompliziert. Sehr gute 91+/100 Th.

Bestätigt am zweiten Tag den Eindruck des ersten, bleibt offen und mineralisch. Der leicht nuttige Ton des ersten Tages ist verschwunden, alles etwas abgeschliffener und etwas mehr Kraft als am ersten Tag. Sehr gute 92/100 Th.

Auch nach vier Tagen auf gleicher Höhe. Eine schöne Weiterentwicklung bei gutem PGV. Weiter so! 92/100 Th. (10/2009)

1. Tag (blind): Ein schönes dunkles Kirschrot mit schönem Funkeln. Üppige und animierende rotfruchtige Nase, recht laut daherkommend. Warme Obstsuppe, dazu frische Erdbeeren und Himbeeren. Auch am Gaumen dominiert dieser Korb reifer Früchte zum Naschen, der Wein wirkt frisch, kühl und durch den Fruchtspass enorm trinkig. Im Abgang kommt eine leichte Schiefernote durch, sanft nachhallend. Ungemein frischer und süffiger Wein mit durchaus Prioratcharakter, der bereits jetzt viel Spaß macht.

V.a. ein perfekter Sommerpriorat zum Grillen, wenn er nicht zu warm getrunken wird.
Sehr gute 92+/100 Th.

2. Tag (blind): Üppig in der Nase und am Gaumen, er hat sich noch abgerundet und etwas weiter entwickelt. Heute exzellente 93+/100 Th.

3. Tag (blind): Unverändert exzellenter Wein mit schöner Frische und Frucht, aber auch mit der typischen Prioratmineralik. 93/100 Th. Mit meiner Vermutung vom ersten Tag an, dass dies der Billo sein müsste, habe ich Recht. (04/2010)

Blind: Anspringende Nase, sehr würzig und an diese Schoko-Kirsch-Trüffel Pralinen erinnernd. Am Gaumen sehr voll und für die Kategorie Basiswein sehr viel Kraft und Stoff. Begeisterte exzellente 94+/100 Th. und mein primus inter pares...

2. Blindverkostung: Da steppt der Bernburger Nasenbär - im Gegenzug zu Chris ist mir diese barocke Opulenz nicht zu viel. Er legt für mich noch einen Punkt drauf. Große 95/100 Th.

Offen nachverkostet am 3. Tag: Dafür dass ich schon länger nicht mehr an diesem Wein naschte, hat er sich mehr als nur ordentlich gemausert. Kann man als Underdog bei einer Probe mit deutlich hochwertigeren Weinen einschleusen. Wer für barocke Schönheiten nicht immer sonst was hinlegen will, der ist hier fürs Geld gut bedient. Bei aller Kraft, die dieser junge Nasenbär zeigt, mangelt es dennoch nicht an Frische! 94/100 Th. Exzellent.
(09/2010)

35% Garnacha, 35% Syrah, 20% Carinena, 10% Cabernet Sauvignon
Feinwürziger Duft, ein Korb voll reifer Kirschen. Am Gaumen frisch, die süße Frucht ist sehr gut durch die präsenste Säure gepuffert. Sehr trinkig. Gefällt mir besser, als der Erstlingsjahrgang 2007, da die Fruchtsüße besser balanciert ist. Knapp 91 VP

Am 2. und 3. Tag sah ich ihn dann leicht schwächer bei 90 VP mit feiner Frucht und guter Balance.
(05/2012)

Tag 1: Exotische Noten, Pflaume, ein Gewürzladen und Spekulatius. Harmonisch mit schönem Nachhall. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Wird noch ein klein wenig expressiver, bestätigt aber den Eindruck des ersten Tages. Eher leichter Körper, aber mit Spaß zu trinken. Exzellentes PGV. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Legt erneut etwas zu. Spannende Nase. Am Gaumen eher leicht bis maximal mittelmäßig, sonst hätten wir hier einen Großen... Was er ja eigentlich gar nicht sein möchte für kleines Priorat- Geld.. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(02/2014)

14°; 35% Grenache, 35% Syrah, 20% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon – alles aus der 1999 bestockten Einzellage Mas del Billo.

Tag 1 (offen): Dunkles Kardinalsrot mit schönem Funkeln. Leicht offene, etwas zurückhaltende kirschige Nase. Am Gaumen eine süße, reife Frucht. Kirschsuppe und warmer Schiefer. Einfach und geradeaus, aber sehr gut zu trinken. Elegant bei leichtem bis mittlerem Körper. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (offen): Unverändert zum ersten Tag. Etwas reifer wirkend als dort. 92/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Tag 1: Dunkle Noten, recht offen und ansprechend, dunkle, süße Frucht, sexy, ausgewogen und sehr aromatisch am Gaumen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Tag 3: Frische, fruchtbetonte Nase, klar und pur, wirkt etwas einfacher als in der ersten Blindrunde. Dennoch erneut viel Trinkspaß. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(02/2016)

Billo; 2010 rot;

Tag 1: Gratallops – Nase mit staubiger Mineralik und kirschiger frucht, sehr geradeaus.. Mittlerer Körper, zeigt Eleganz, ist klassisch. In der Frucht weniger süß als der 2008er, aber gleich begeisternd. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unverändert exzellente 93+/100 Th.

Tag 3: Unverändert. Viel Mineralik und noch gute Tannine im Abgang. 93/100 Th. Exzellenter Wein.
(03/2012)

14°; 35% Grenache, 35% Syrah; 20% Carignan; 10% Cabernet Sauvignon aus der Lage Mas del Billo in der Gemarkung Falset – 1999 gepflanzt.

Tag 1 (blind): Sehr ansprechende Nase, eine Blumenwiese und blühende Kräuter. Das vielschichtige Nasentier überzeugt aber dann auch am Gaumen, spielt dort und reizt ihn, macht schließlich eine Gänsehaut beim Schlürfen. Interessanterweise zeigt sich neben erzhaltigem Gestein auch eine Art Phosphornote. Spannender und einfallsreicher Wein. Alles so, wie es für einen großen Wein sein sollte. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Üppige, offene und wahrhaft anspringende Nase, verführerisch in der Nase wie auch am Gaumen. Hier ist dem jungen Nachwuchstalente ein Meisterstück gelungen. Was für eine Überraschung beim Aufdecken und noch mehr, dass sich der Eindruck auch am 2. Tag derart bestätigt. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Bestätigt sich erneut, unglaublich tief und rund. Heute sehr harmonisch. Die großen Weine haben sich gefunden, aber er kann noch immer problemlos auf diesem Level mithalten. 96/100 Th. Großer Wein.

Fruchtig, elegant und verführerische Würze an der Nase. Am Gaumen sehr dicht, feine Würze, schöne Harmonie, feines Tannin, schöner langer Abgang. 92+ VP
Sicher der beste Billo bisher, für eine höhere Wertung fehlt mir allerdings die Vielschichtigkeit.

Tag 7: Inzwischen wirkt er etwas arg geglättet, aber er ist immer noch überragend gut, wenngleich auch heute nicht mehr groß. Insgesamt eine Offenbarung. 94/100 Th. Exzellenter Wein.
(01/2013)

Tag 1 (blind): Tiefe noble Nase, ansprechend, ja sogar durchaus verführerisch. Schöne dunkle Frucht, wunderbar trinkig, tänzelt auf der Zunge und ist harmonisch. Relativ leicht, nicht vom Schiefer erschlagen, aber schön rund. 95,5/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (blind): Grenachenase. Voll und mit lebendiger Mineralik, recht leicht. Im Abgang etwas trocknendes Tannin, dadurch etwas rustikal. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7: Unverändert zur 2. Runde. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 14: Kann erneut zulegen. Schöne Fruchtsüße gepaart mit einer tollen Mineralik – der Wein ist wunderbar trinkig dadurch. Schöner Nachhall, bestes PGV. 95/100 Th. Großer Wein. (01/2014)

14°; 35% Grenache, 35 % Syrah, 20% Carignan und 10% Cabernet Sauvignon von der Lage Mas del Billo in der Gemarkung Falset, 1999 bepflanzt.

Tag 1 (blind): Schwarzer Wein. Noch recht verschlossen, öffnet sich mit Luft langsam. Am Gaumen kompakt, viel Druck, Bitterschokolade auf dunkler Frucht. Will noch Zeit. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Recht verschlossene Nase, fruchtig und einfach, aber zugleich auch klar und trinkig. Frische Mineralik, macht insgesamt Spaß. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3 (offen): Unverändert zur Runde 2. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 9 (offen): Schöne Mineralik. Jetzt wieder besser als in der 2. und 3. Runde, mehr Ausdruck und Vielschichtigkeit, schöne Harmonie. Zeigt, dass auch er ein Bedürfnis hat, noch etwas zu reifen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (03/2015)

Tag 1 (offen): Startet verhalten mit einer erst leicht offenen Nase und zeigt sich sehr mineralisch. Staubiger Schiefer auf Kirschkompott. Elegant und sanft, aber mit Druck, wenn die Nase sich öffnet, dann geht da noch was. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (offen): Zeigt heute schokoladige Noten in der Nase, deutlich offener als am Tag zuvor, legt auch an Fülle und Länge zu, aber spielt weiterhin auch die Karte der Eleganz. Sehr schöne Entwicklung. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5 (offen): Harmonisch und ausgewogen. Insgesamt unverändert zur 2. Runde. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 1: Schwarzrot mit schönem Funkeln, leicht offene Nase, dunkelfruchtig und noch sehr kompakt, wirkt wie eine schwere Kugel. Am Gaumen dann kühl und sehr ausgewogen und mit schöner Fruchtsüße. Fruchtig – schokoladiger Nachhall. Viel Trinkspaß, aber auch noch Tanninreserven. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Offene, erotische Nase, exotisch blumig, dazu eine dunkle Frucht und Kaffee. Am Gaumen ausgewogen und elegant, explosiv und mit Druck. 95+/100 Th. Großer Wein. (09/2015)

Desnivell; 2010 rot;

14,5°; 80% Grenache, 20% Carignan alte Reben

Tag 1 (blind): Expressive, sehr dunkle, schwarze Nase, laut. Tanzt eher Pogo, aber tanzt. Bringt aber auch einen etwas aufgesetzten Joghurtton mit. Am Gaumen dunkel, eher schwarz, zeigt Kraft und eine enorme Mineralik und Brombeeren. Ein „Haut-den-Lukas-Wein“. Sehr konzentriert, wuchtig, aber auch sehr ungewiss, was damit passiert. Zumindest heute noch keine Trinkfreude. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Nach wie vor sehr kraftbetont, aber doch besser als am 1. Tag. Zumindest wirkt er nicht mehr so hyperkonzentriert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Weniger Druck und Konzentration, lässt sich heute angenehm trinken und ist inzwischen deutlich harmonischer. Verbleibt aber auf der schwarzen Seite der Prioratweinwelt. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Sehr dichte und würzige Nase. Am Gaumen dicht, volle Würze, mächtiger Extrakt, vollmundig, etwas schwerfällig. Enorme Konzentration, wenig trinkig. Außerdem fehlt mir die Eleganz. Ein Glas davon macht jedenfalls schon mächtig satt. 91+ VP

Tag 6: Beginnende Oxydation am Gaumen, er wirkt inzwischen sehr reif und auch das Holz ist heute deutlich spürbar. Leicht trocknende Tannine. Heute zwar weniger konzentriert, aber trotzdem entfacht er keine Begeisterung mehr. 89/100 Th. Sehr guter Wein.

(01/2013)

Billo

2007

PRIORAT
DOQ

750 ml

14% vol

Billo; rot