La Vilella Alta

Bodegas Mas Alta S.A.
(in 2004 Vinyes Mas Romani)

Ctra. T 702, km 16,8
La Vilella Alta

Telefon: 977054151
Fax: 977817194
Web: www.bodegasmasalta.com

Mail: info@bodegasmasalta.com

Weine im Führer:

La Basseta 2004 rot	96
Artigas 2005 rot	94
La Basseta 2005 rot	97
La Creu Alta 2005 rot	97
Els Pics 2006 rot	90
Artigas 2006 rot	93
La Basseta 2006 rot	94
La Creu Alta 2006 rot	96
Els Pics 2007 rot	90
Artigas 2007 rot	94
Cirerets 2007 rot	94
La Basseta 2007 rot	96
La Creu Alta 2007 rot	97
Artigas Blanc 2008 weiß	92
Artigas 2008 rot	95
Cirerets 2008 rot	95
La Basseta 2008 rot	96
La Creu Alta 2008 rot	97
Artigas Blanc 2009 weiß	94
Artigas 2009 rot	96
Cirerets 2009 rot	95
La Basseta 2009 rot	97
La Creu Alta 2009 rot	98
Els Pics 2010 rot	91
Artigas 2010 rot	94
Cirerets 2010 rot	96
La Basseta 2010 rot	95
Partida Les Bassetes 2010 rot	99
La Creu Alta 2010 rot	98
Els Pics 2011 rot	92
Artigas 2011 rot	94
Cirerets 2011 rot	95
La Basseta 2011 rot	97
Artigas Blanc 2012 weiß	94
Artigas 2012 rot	95
Cirerets 2012 rot	97
La Basseta 2012 rot	98
La Creu Alta 2012 rot	98
Artigas Blanc 2013 weiß	93
Els Pics 2013 rot	94
Artigas 2013 rot	96
Cirerets 2013 rot	97
La Basseta 2013 rot	96
La Creu Alta 2013 rot	97
Artigas Blanc 2014 weiß	95

Winzer / Önologe:

Michel & Christine Vanhoutte – Rigolle; Michel Tardieu (mobil: 0034 618543943), Philippe Cambie, Vicenc Ferrer

Ein wahrhaft europäisches Haus – die Zusammenarbeit des belgischen Ehepaares Vanhoutte und des belgischen Weinhändlers Philippe Lambrecht mit zwei der besten Önologen von der Rhône und jungen Absolventen der IES Falset ergibt beste Resultate im Glas. Einer der wirklichen Newcomer in der Region, die mit komplexen und kraftvollen kompletten Weinen rasant aufstreben.

Gegründet wurde Bodegas Mas Alta im Jahre 1999, mit dem Jahrgang 2004 gab es dann die ersten Weine unter dem Namen Mas Romani. Man musste sich allerdings sehr schnell in Mas Alta umbenennen, da es wegen des Begriffs Mas Romani zu Namensstreitigkeiten kam.

Ca. 50% der Trauben stammen aus eigenem Besitz – hauptsächlich von steilen Costers Hängen um Vilella Alta in bizarrer landschaftlicher Kulisse. Die Hänge liegen zumeist in Südwest und Südostlagen in Höhen zwischen 250 und 450 m. Der Boden ist sehr stark von schwarzer Llicorella geprägt. Recht tief finden wir Lagen von rotem Lehm. Insgesamt verfügt man inzwischen über 35 ha. Rebbesitz.

Es werden nur 3 mal im Jahr für ökologische Weinbau zugelassene Substanzen verwendet, um dem Mehltau vorzubeugen. Gelesen wird von Hand in 20 kg Boxen. Vor der Auslese am Sortiertisch werden die Trauben 24 Stunden heruntergekühlt.

In jedem Moment der Arbeit finden wir den maximalen Respekt vor den Natur und der geernteten Frucht, vor dem einzigartigen Boden aber auch vor der Tradition der hier arbeitenden Menschen. In Zusammenarbeit mit modernsten technischen Mitteln ergibt das die spektakuläre Qualität, die man hier von Beginn an angestrebt hat.

Weitere Trauben werden von ausgewähltesten Produzenten zugekauft, rigorose « Grain par Grain » Selektion und penibler Ausbau ergeben magische Weine, die aber auch wissen, was sie wert sind. Es wird im Keller mittels der Schwerkraft gearbeitet.

Inzwischen gibt es einen Weißwein und fünf Rotweine.

Els Pics ist ein kleinerer Rotwein von jüngeren, anfänglich 8 bis 15 Jahre alten Reben. Er besteht aus 60% Grenache, 35% Carignan und 5% Cabernet Sauvignon, 12 Monate in gebrauchten Fässern der 2. bis 4. Belegung ausgebaut. Vom Erstlingsjahrgang 2006 gibt es etwas mehr als 13.000 Flaschen.

Im 2006er Artigas (etwas mehr als 23.000 Flaschen) finden wir 80% Grenache (zwischen 10 und 35 Jahre alt), ergänzt mit 10% Carignan (35 bis 90 Jahre alt) und 10% Cabernet Sauvignon. In den Jahren zuvor war es etwas weniger Grenache und mehr Carignan. Der Wein wird ca. zu je einem Drittel in neuen und Fässern der 2. und dritten Belegung über einen Zeitraum von 16 Monaten ausgebaut.

Der 2006er La Basseta (nur knapp über 8.000 Flaschen) vereint 40 bis 100 Jahre alte Carignan (45%) mit 40% Grenache und 15% Cabernet Sauvignon – beides jeweils 10-15 Jahre alte Reben. In den früheren Jahren gab es hier unterschiedliche Assemblagen der

Rebsorten mit deutlich höherem Grenache-Anteil. Der Wein reift 16 Monate in zu 80% neuem Holz, die restlichen 20% sind Fässer in Zweitbelegung.

Auch beim Spitzenprodukt La Creu Alta gibt es 2006 deutlich weniger Grenache als in den Vorjahren. Jetzt finden wir 50% 100 Jahre alte Carignan neben 35% Grenache (20-40 Jahre alt) und ca. 15 jährigem Syrah. Der Creu Alta bleibt zwei Monate länger als der Basseta in den Fässern gleicher Zusammenstellung wie bei diesem.

Artigas, La Basseta und La Creu Alta gibt es seit 2004.

Mit dem Jahrgang 2007 erscheint ein neuer Lagenwein, der nur aus Grenache und Carignan besteht. Er ist nach dem Namen der Parzelle Cirerets benannt.

Erstmalig gibt es in 2007 auch einen Artigas Blanc. Dieser Weißwein aus Grenache Blanc wird direkt im Fass vergoren.

Für alle Weine werden nur französiche Barriques verwendet.

Auf Wunsch kann die Bodega gern nach vorheriger telefonischer Absprache (französisch, auch deutsch wird gesprochen) besucht und die Weine verkostet werden. Direkt verkauft wird allerdings nichts, keine einzige Flasche… In den Weinläden der Gegend findet man die Weine jedoch recht schnell.

Weine:

Artigas Blanc	PG : 2
Els Pics	PG : 1
Artigas	PG : 2
Cirerets	PG : 3
La Basseta	PG : 4
La Creu Alta	PG : 5

Verkostungsnotizen:

La Basseta, 2004 rot;

Okay, dieser Wein macht mich kribbelig und munter...
Ein total junger Mann produziert hier einen grandiosen Stoff mit Hilfe von Michel Tardieu von der Rhône. Dies ist der 1. Jahrgang und er fährt ganz weit vorn mit... viel Frucht, gepaart mit einer sehr schönen Mineralik und erneut die 2004er Standardnote 96+/100 Th von mir. Super!

50% Carinena, 40% Garnacha, 10% CS, der Zweitwein des Gutes und der Premierjahrgang!! Wunderbare Länge, wie viel Steigerung zum Erstwein ist möglich? Egal, für diesen Wein 95+ VP *(04/2006)*

Offene Nase, dunkle Frucht, extravagantes Parfüm, ein wenig Kräuterbonbons und die ganze Sammlung der Kräuter des Priorats. Bei aller Kraft sehr elegant. Große 96+/100 Th.
(02/2009)

Der 1.Jahrgang dieses Weines wurde noch unter dem alten Namen Mas Romani abgefüllt.
Zu Beginn sehr leise Nase, die sich nach kurzer Zeit aber schon mächtig entwickelt. Vanilleschote, Zigarrenkiste, reife Kirschen.
Am Gaumen sehr dicht, vielschichtig und elegant. Kommt mir reifer vor, als so manch anderer großer Wein aus 2004. 95 VP
(12/2011)

14,5°; 50% alte Carignan, 40% Grenache, 10% Merlot und Syrah, ausgebaut in Fässern aus französischer Eiche
Runde 1 (blind): Blickdichtes Schwarzrot. In der Nase verführerisch, dunkle Noten, sexy. Am Gaumen sehr ausgewogen und elegant, aber auch mit Druck. Wunderbare Balance, verführerisch. Eindrucksvoll und mit viel Spaß zu trinken. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blickdichtes Schwarzrot. Feine, sehr noble Nase, dicht und schokoladig.Am Gaumen sehr dicht, süße Frucht, feine Mineralik, betörende Mineralik, feines Tannin, sehr feiner langer Abgang. 95 VP

Runde 2 (blind): Tolle Nase, Pralinen mit Bitterschokolade, am Gaumen dagegen eine enorme, fast straffe Mineralik. Schöner langer Nachhall. Hat nochmals ein wenig zugelegt. 97+/100 Th. Weltklassewein

Sehr noble und elegante Nase. Dicht, feine Schokolade. Am Gaumen enorm dicht, süße Frucht, betörende Mineralik, feines Tannin, langanhaltender Abgang. 96 VP

Runde 3: Sehr noble und süße Fruchtnase. Auch am Gaumen mit schöner Süße und zugleich wunderbarer Mineralik, samtenes Tannin und feine Pralinen im langanhaltenden Abgang. Schleicht sich an und bleibt haften. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tiefe dichte betörende Nase, am Gaumen sehr vollmundig, vielschichtig, dicht verwoben, feinste Mineralik, vielschichtig mit sehr beeindruckend langem Abgang. 96 VP

Runde 4: Sehr tiefe, dichte und betörende Nase. Am Gaumen viel süße Frucht, feinste Schokolade, sehr rund und harmonisch. Feines Tannin und schöner Extrakt im langen Abgang. 96 VP

Noch besser als in der 3. Runde. Viel Druck am Gaumen, aber zugleich auch elegant. Nobel und sehr ausgewogen, tolle Länge. 98/100 Th. Weltklassewein.
(09/2014)

Artigas; 2005 rot;

Tiefe Frucht, schwarz, pfeffrig, dennoch viel Frische und Finesse, alles in allem aber ein Michel Tardieu lastiges Kraftpaket. Der kleine Wein gibt seinen Einstand mit 94+/100 Th.

Der "Basiswein"... in der Nase Pfeffer, Kirsche, betörend; am Gaumen Schiefer, Pfeffer, Power und trotzdem eine schöne Frische, Kaufen!! 93-94 VP
(05/2007)

La Basseta; 2005 rot;

Ein urgewaltiges Konzentrat, verrät natürlich deutlich die Handschrift von Monsieur Tardieu... Die Bodega der Belgier Michel und Christine Vanhoutte-Rigolle hieß im letzten Jahr noch Mas Romani. Da es aber ein weiteres Mas Romani gibt, welches auf eine Umbenennung bestand, heißt man heute Mas Alta. Den Weinen hat es keinen Abbruch getan, fiel der La Basseta ja schon in 2004 positiv auf, gibt es auch in 2005 das obligatorische Quentchen mehr an Fülle und Tannin für lange Lagerung. Könnte man jetzt schon flaschenweise naschen! Außergewöhnlich gute 97+/100 Th. und es gibt noch was drüber…

Rauchig fruchtige Nase, lang anhaltende Frucht, likörige Noten, ein Baby mit mächtigem Potential. 96+ VP *(05/2007)*

Dasselbe Spiel wie kurz zuvor beim unter gleich gelagerten Bedingungen gekosteten Manyetes, ebenfalls besser und vollkommener im Ausdruck als zur großen Verkostung in Falset, aber mit diesem erneut auf Augenhöhe, wenn auch vom Stil her natürlich anders. Eleganz und Kraft in perfekter Symbiose - die Erfahrung und Reife des Alters gepaart mit der Spontanität der jungen Wilden. 96-97/100 Th.

Von allem noch etwas mehr, viel Schoko - fast ein Dessert. 95-96 VP
(drei Tage nach der Verkostung in Falset auf dem Gut nachprobiert – 05/2007)

14,5°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Syrah; !6 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche (Troncais); Beratung durch Michel Tardieu.
Runde 1 (blind): Undurchdringliches Schwarz. Eine Wahnsinnsnase, offen und sexy, Auch am Gaumen sündig und harmonisch, Sogar ein wenig Süße bei der dunklen reifen Frucht. Mineralisch, aber nicht im Übermaß. Hier ist alles stimmig miteinander verwoben. La Basseta? 98+/100 Th. Weltklassewein.

Dichtes Parfum, sehr edel und elegant, feinste Zartbitterschokolade. Geniale Nase! Am Gaumen dichte Frucht, sehr konzentriert, viel Fruchtsüße, elegant und sehr langer Abgang. 96+ VP

Runde 2 (blind): In der Nase heute etwas verschlossener, kompakt und dicht, am Gaumen konzentriert und stoffig, Sehr kompakt, typisch fülliger La Vilella Alta Stoff, süßliche fleischige Frucht, ein kleines Monster, beeindruckt, aber wird manchem auch zu viel des Guten sein. Port ohne die Süße des Port. Kraftpaket. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Geniale Nase, sehr elegant, feine Schokolade. Am Gaumen dichte Frucht, mächtiges Konzentrat, süße Frucht, Meditationswein, beeindruckend, aber nur glasweise zu trinken. 96+ VP

Runde 3: Stoffig, konzentriert, aber nicht mehr ganz so süßlich. Aber am Gaumen und im Nachhall haben wir die üppige süße reife Frucht. Auch in der Nase wieder offener als in der 2. Runde. Ein sehr liebenswertes Monster... 98+/100 Th. Weltklassewein.

Ein Nasentier par Excellence, süße Frucht, feine Mineralik, Schokolade, ein perfektes Dessert. Am Gaumen dichte süße Frucht, gleichzeitig aber auch Zartbitterschokolade, Kräuter und eine feine Mineralik. Konzentriert und beeindruckend, der Alkohol drückt aber auch etwas durch. Zum Meditieren, grandios! 97+ VP
(10-12/2015)

La Creu Alta; Priorat; 2005 rot;

Auch diesen nahe der Perfektion befindlichen Wein in Miniaturauflage müssen wir unbedingt noch in die Spitzengruppe des Jahrganges aufnehmen. Perfektes Zusammenspiel aller Komponenten. Ein Muster eines französisch orientierten Priorats und in arger Konkurrenz zu seinen Landsleuten vom Trio Infernal. 98-99/100 Th.

80% Carinena Alte Reben, Rest Garnacha und Cabernet Sauvignon
Schon in der Nase mehr als betörend, bläst dieser Tropfen am Gaumen dermaßen auf Angriff, dass ich mich "innerlich" erst mal setzen muss. Hors Categorie!! - Ein Traum für Prioratfreaks.
Punkte? - ich bleibe im zweistelligen Bereich 98+++ VP
Aber eigentlich nur deshalb, weil mir die Jungs glaubhaft versichern, dass 2006 noch (?) besser werden soll... *(05/2007)*

14,5°; Carignan, Grenache und Cabernet Sauvignon; !8 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche (Troncais); Beratung durch Michel Tardieu.
Runde 1 (blind): Undurchdringliches Schwarz. Üppige offene dunkle Nase, sexy. Am Gaumen voll, packend, tief und nahe der Perfektion. Definiert den schwarzen Wein mit schwarzer Seele. Lang und sich immer wieder wandelnd. La Creu Alta? 98,5+/100 Th. Weltklassewein.

Elegante Nase, schwarz, Rauchnoten, am Gaumen dichte schwarze Frucht, Mineralik, bleibt schön am Gaumen haften. 94+ VP

Runde 2 (blind): Zeigt ein Mehr an aromatischer Vielschichtigkeit als Wein 37, hat die offenere Nase und das Mehr an Eleganz. Noch jung, aber welch Potential. Beeindruckender Meditationswein.98,5+/100 Th. Weltklassewein.

Schwarze Frucht, rauchig, mineralisch, Vollmilchschokolade. Am Gaumen viel Mineralik, dichte Frucht, extraktreich mit schöner Länge. 95+ VP

Runde 3: Die Nase wird immer komplexer. Druckvoll, dunkel, mächtig und betörend wabert es aus dem Glas, ein unheimliches Konzentrat – da ist sie wieder, die schwarze Seele... Zugleich mit enormer Frische und Noblesse. Und noch sehr jung wirkend. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Schwarze Nase, Schiefer, leicht rauchig, Vollmilch- und Zartbitterschokolade. Am Gaumen betörende dichte Frucht, mineralisch, toller Extrakt, noch reichlich Tannin, zu jung, noch viel Potential. 97+ VP
(10-12/2015)

Els Pics; 2006 rot;

Sehr dunkles, funkelndes Rot, offene, fruchtbetonte Nase, am Gaumen fast leicht und tänzerisch wirkend und mit lebendiger Säure. Es fehlt die Tiefe großer Weine, aber alles in allem ein sehr guter Wein, der sich im Basissegment gut machen würde…
Sehr gute 91/100 Th.

Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Zimt - yummy. Am Gaumen schöne Frucht, Trinkspaß, wirkt etwas leichter, etwas kurzer Abgang. 89 VP

Sanft und in allem gefällig, noch jung und knackig mit deutlicher Säure, eher ein zu einem guten Essen passender Begleiter. Sehr gute 90/100 Th.

Angenehm fruchtig, die beste Nase des Flights, am Gaumen viel Brombeere – ich tippe auf Montsant und immerhin wächst dieser Wein am Fuße desselbigen. 89 VP

Keine Änderung während der Nachverkostungen. Der neue, kleine Wein von Mas Alta wird einem guten Basisprioratwein gerecht und erfüllt für uns die Erwartungen, die wir an den Wein hatten. 90/100 Th. *(12/2008)*

Artigas; 2006 rot;

80% Grenache, 10% Carignan und 10% Cabernet Sauvignon. Einer der kräftigsten 2006er, die auf der Fira 2008 vorgestellt wurden, strammes Tannin und schöne Zukunftsaussichten. 92+/100 Th.

Warme reife Frucht, wunderbar im Mund. Bestechendes Gleichgewicht zwischen Konzentration und Frische. Trinkfreude auf höchstem Niveau. 93 VP
(05/2008)

Sehr fruchtige, fleischige Süßkirschenattacke. In der Nase noch etwas verschlossen, aber am Gaumen sehr viel versprechend. Deutlich runder als im Mai auf der Fira. 92+/100 Th.
(09/2008)

Schöne, noch nicht ganz offene Nase, wiederum typische dunkle Frucht, dazu exotische Würze und süße, konzentrierte Aromen. Bratenfonds mit dunkler Schokolade. Stimmig und animierend. Exzellente 94+100 Th.

Verhaltener Duft, noch etwas verschlossen. Interessant. Geheimnisvoll auch am Gaumen, dicht, schöne Würze mit präsenter Säure. Braucht noch Zeit. 92+ VP

Es geht ab in der Nase wie auch am Gaumen! Soft und elegant und doch eine geballte Fruchtfaust unterm samtenen Tanninhandschuh. Leichte animalische Noten am Gaumen. Erstmals bei mir in der zweiten Runde eine richtig hohe Note. Große 96/100 Th.

Betörende Nase, Kandierte Früchte, Rosinen. Sehr trinkige, vollfruchtige Weihnachtskiste. Klasse. 93+ VP

Kühler, nobler und offener Duft, auch nach 6 Tagen immer noch ganz toll zu trinken, sehr harmonisch und von guter Aromenfülle. Kehrt zwar Punkte mäßig wieder zu meiner Ausgangsbewertung zurück, aber bleibt ein absolut empfehlenswerter Tipp auch hinsichtlich des PGV! 94+/100 Th. *(12/2008)*

La Basseta; 2006 rot;

Holunder, dunkle Früchte, Brombeeren und Bitterschokolade. Er legt immer weiter zu. Am Gaumen dann ein massives Tanninpaket und dahinter eine üppige Frucht, viel Frische und reife, süße und dunkle Aromen. Braucht definitiv noch Zeit, aber bringt alle Anlagen auf einen wenigstens exzellenten Wein mit viel Trinkspaß mit… 93+/100 Th.

Geniale Nase, die immer mehr zulegt. Weihnachten am Gaumen.....herrliche Würzigkeit, macht schon viel Spaß, braucht aber definitiv noch Zeit. 92+ VP

Ich bin begeistert – richtig g..ler Stoff mit einer üppigen Nase und toller Trinkigkeit. Exzellente 94+/100 Th.

Schöne fruchtige Nase, große Klasse. Üppiges Mundgefühl. Es weihnachtet sehr. 93+VP

Nachverkostet am 11.12.2008 gegen Els Pics und Artigas (6 Tage offene Flasche)
Süßlicher, offener Duft, jetzt von der Nase her näher am Creu Alta, hat sich noch mal deutlich entwickelt und stellt die Hierarchie unter den Mas Alta Weinen inzwischen wieder her. 95+/100 Th. Auch er braucht noch viel Luft, sein wahres Potential zu offenbaren.

Nachverkostet am 13.12.2008 – 8 Tage offene Flasche – u.a. gegen den Tirant:
Sehr würzig und kraftvoll, konzentriert und ebenfalls mit reifer, süßlicher Frucht. Samtenes Tannin und Eleganz im Eindruck bei aller Wucht, die er auch hat. Weltklasse bei 97+/100 Th. Dies würde ich dem Tirant schon zutrauen.
Und welche Überraschung beim Aufdecken, als der La Basseta sichtbar wird!
(12/2008)

La Creu Alta; 2006 rot;

Sehr noble, offene und dunkle Nase, sich intensiv einschleichend, süß und würzig, verändert sich stetig. Auch am Gaumen ganz großes Kino - Tolle Eleganz, viel konzentrierter Extrakt mit reifer Fruchtsüße. Große 95+/100 Th.

Es weihnachtet weiter, auch hier wieder Schiefer pur. Super interessante Nase, die sich laufend verändert.
Am Gaumen animierend und betörend. Dicht, sehr kräftig, vielschichtigst, kaum zu erfassen. Langer Abgang und die Nase wird immer besser. Potential! 95+ VP

Was für eine üppige Nase, was für ein großes Kino. Ich bin im 2006er Weinhimmel angelangt. Dieser Wein nötigt mir 98/100 Th. ab, ich bin in der Champion Liga angelangt.

Dichte, mineralische Nase. Am Gaumen vielschichtig, dicht mit mächtigem Potential. Braucht noch Zeit. Groß. 95+ VP

Nachverkostet am 08. und 09.12.2008 (3 bzw. 4 Tage offene Flasche)
Dieses göttliche Elixier habe ich dann einfach ganz in Ruhe zu Ende genossen. Meine 98 Punkte vom Sonntag erhalten noch ein Plus… Ein traumhafter Wein, auf Augenhöhe mit dem Siegerwein der Probe für mich. Prioratkino vom Feinsten. Jeweils 98+/100 Th.
(12/2008)

Els Pics; 2007 rot;

Dunkle, fruchtbetonte Nase, noch nicht all zu offen, am Gaumen recht einfach zu trinken. Einer süßlichen Frucht steht ein säurebetonter Abgang entgegen. Ein eher einfacherer Wein zum Essen, noch nicht ganz harmonisch in diesem Moment. Sehr gute 90+/100 Th.

Zunächst eher verhaltene Nase, öffnet sich nach einiger Zeit etwas. Konzentrierte Frucht, präsente Säure, bricht dann aber etwas weg, mächtiges Tannin. 89+ VP

2. Tag: Joghurt mit Kirsche und Brombeere, frische Frucht am Gaumen. Noch harmonischer Gesamteindruck bei schon guter Säure im Finale. Ein eher unkomplizierter Wein. Sehr gute 91+/100 Th.

Schöne dunkle Frucht, würzig, Zimt, Zigarrenkiste. Am Gaumen harmonisch, schöne Fruchtsüße, weiche Tannine. 90+ VP

Auch nach fast einer Woche unverändert. 91+/100 Th.
(01/2010)

Artigas; 2007 rot;

Enorme Fruchtkonzentration, fast bereits eine Bombe, wie schon des Öfteren in diesem Jahrgang fallen mir süßliche Aromen auf. Der Wein ist sehr voll und rund. Langes Vergnügen. Große 95+/100 Th. *(02/2009)*

Offene, mineralisch – schnittige Nase, auch Kaffee und Schoko, dazu dunkle Früchte. Auch am Gaumen mit seiner sehr dunklen Frucht gut zu trinken, Holunder, Sauerkirsche, aber auch Brombeere. Macht Spaß und könnte vermutlich aus Porrera kommen. Exzellente 94+/100 Th.

Die Nase ist Porrera pur: Schoko und Kaffee bis zum Abwinken. Am Gaumen süß und konzentriert, mittlerer Körper, angenehmer Abgang. 91+ VP

Schöne Nase, sehr fruchtbetont und offenherzig. Ich denke an Bounty Kokos und einen Wein, der nach Porrera oder La Vilella Alta schmeckt, mich auch ein wenig an die Embruix-Stilistik in fetteren Jahren erinnert – im Abgang etwas gekochte Noten erkennbar. Dieser sehr volle Wein lässt sich aber durch seinen mineralisch frischen Nachhall sehr gut trinken. Sehr gute 92+/100 Th.

Frische Frucht, Kaffee und Schoko in der Nase. Konzentrierte Frucht am Gaumen, viel Power und Druck. Im Abgang etwas alkoholisch. Ein Wein für kalte Winterabende... 91+ VP

Hat nach 9 Tagen (!) noch mal erstaunlich zugelegt und zeigt nun sogar Größe. Jetzt ist einfach alles rund und harmonisch da, wo und wie es sein soll. Hatten wir derartige Phänomene nicht schon im letzten Jahr bei Mas Alta Weinen? Unwahrscheinlich tolles Potential. 95/100 Th. *(01/2010)*

15°; Carignan, Grenache und Cabernet Sauvignon; 16 Monate Ausbau in Barriques aus französischer Allier-Eiche, unter önologischer Aufsicht und Verantwortung von Michel Tardieu
Tag 1: Üppige offene und sexy Nase, tief und mit beißender Mineralik, ein erstaunlich großer kleiner Wein, der aber für manches Gemüt auch zu heftig sein könnte – er ist eben aus La Vilella Alta. Das ist ohnehin meist nichts für Zartbesaitete… 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 – blind: Heute eine leichte Klebstoffnote, die aber mit Luft verschwindet und durch eine süße, reife Frucht und Schieferstaub ersetzt wird. Der Wein legt mit Luft im Glas immer weiter zu, am Gaumen eine reife 2007er Frucht, süßlich, dunkel und mit Kraft und Druck, baut sich im Abgang noch mal richtig auf. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Ich hatte ihn erst nach Porrera gesteckt, es hätte mich aber gewundert, wenn sich der Empit so gesteigert hätte… Und das war ja der einzige Porrera Wein. La Vilella Alta hatte ich in dem Moment gedanklich völlig verdrängt.

Tag 3: Dreht erneut kräftig auf, zeigt sich rassig, komplex und kraftbetont – eben typisch La Vilella. Auch am Gaumen voll und kräftig, aber auch elegant. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Er steht noch immer wie eine Eins, eine offene und üppige Nase, Druck am Gaumen und harmonisch auf der ganzen Linie.95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5: Richtig toll. Noch immer mit Druck und Tiefe, komplex und vielschichtig. Er legt beim letzten Glas nochmals zu. 96/100 Th. Großer Wein.
(02/2012)

Wow, was für eine Nase. Schwarze Frucht, betörende Würze. Am Gaumen sehr dicht, enorme Frucht, viel Power und Druck, Super-Mineralik. 93 VP

Am 2.Abend wiederum geniale Nase, tiefe, schwarze Frucht, betörende Mineralik. Sehr dicht am Gaumen, viel Power, schönes Spiel. 93 VP

Legt am 3.Abend noch zu, die Nase genial, was für eine Schiefermineralik. Die ganze Power und Eleganz des Priorat in einem Glas. 94 VP
(11/2012)

15°; Carignan, Grenache und Cabernet Sauvignon von Llicorella- und Argilo Calcaire – Böden; 16 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Allier – Eiche; vinifiziert unter Aufsicht von Michel Tardieu
Tag 1 (offen): Fast blickdichtes Schwarzrot. Leicht offene, dunkle und noble Nase, sehr ausgewogen und frisch am Gaumen, wird mit Luft immer besser. Bitterschokoladenpralinen, dazu eine süße und pralle dunkle Frucht. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (offen): Bissiger und frischer als der Isaral im direkten Vergleich, , legt insgesamt zum ersten Tag deutlich zu und überzeugt auf ganzer Linie. Wird mit Luft im Glas immer besser. Viel Trinkspaß. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Leicht offene, fruchtbetonte Nase. Kirschsuppe und viel Mineralik auch am Gaumen. Sehr frisch und prägnant. Ausgewogen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: In der Nase unverändert, legt aber am Gaumen zu, wird nobler und voller bei dunkler Frucht. Viel Trinkspaß. 95+/100 Th. Großer Wein.
(04/2016)

Cirerets; 2007 rot;

Eine enorme Fruchtbombe – süßliche reife Frucht. Quasi ein Dessert aus reifem Obst. Hat Kraft, Klarheit und Eleganz und ist süffig ohne Ende. Ein großer Hedo - Fruchtspaß. Große 96+/100 Th.

Frisches Backwerk, Kirsch-Pflaumenkuchen, in der Nase. Süß, enorme Frucht, runder schöner Wein mit viel Trinkspaß. 92+ VP

Ein Nasentier springt aus dem Glas. Kraftvoller Wein, der Druck aufbaut, Frucht, aber auch Eleganz zeigt. In sich alles in allem sehr stimmig. Dank der Kraft tippe ich hier aus etwas aus La Vilella Alta. Kein Weicheierwein. Für mich heute ein Weltklassewein, auch wenn ich mit dieser Aussage alleine stehe. 97+/100 Th.

Betörende elegante Nase. Konzentrierte Frucht, schwarze Beeren, wirkt etwas gekocht und alkoholisch. Für Powertrinker. 90+ VP

In der Nachverkostung erreicht er nach 10 Tagen immer noch große 96+/100 Th. Unverwüstliches Mas-Alta „Teufelszeug", wie man es gewohnt ist von diesem sagenhaften Weingut und seinem Chefönologen Michel Tardieu. Süße, reife Frucht, typisch La Vilella Alta Kraftpaket und irgendwie erinnert es mich an die Heidelbeertorte aus meiner Kindheit! *(01/2010)*

La Basseta; 2007 rot;

Schon der Basseta ist in 2007 ein umwerfender Stoff, der sich nahe der Perfektion befindet. Er verzaubert Nase und Gaumen gleichermaßen und ist in allen Komponenten ein Sinnbild seines Jahrgangs – opulente, reiche und süße Frucht, Frische, Vielschichtigkeit und Rasse. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Enorme Konzentration, betörend vielschichtig und dicht. Ganz großes Kino. 96+ VP *(05/2009)*

Wunderbare komplexe und offene Nase, vielschichtig und sexy. Traumhafte Harmonie. Im burgundischen Stil mit Frische und Mineralik gehalten: Schon jetzt ein fast perfekter Trinkspaß. Dieser Wein begeistert mich sehr, auch wenn ich mit meiner Meinung, einen Weltklassewein im Glas zu haben, in der Runde noch alleine da stehe. Ich würde ihn gern im Keller haben… Weltklassewein. 97+/100 Th.

Vielschichtige Nase, kurz blitzt eine messerscharfe Mineralik auf, tief und dicht, dann wieder Momente der Verschlossenheit. Nach einigen Minuten wieder voll auf Angriff, um dann wieder abzutauchen. Am Gaumen sehr konzentriert, enormer Extrakt, anstrengend, es fehlt die frische Komponente. 93+ VP

Enorm tiefe, noble Nase, sehr laut und kraftbetont, dennoch voller Eleganz, sehr komplex und vielschichtig. Ein spannendes Buch - ein Liebesroman, der in einer Hexenküche spielt. Der Film dazu wird sicher in La Vilella Alta gedreht und verspricht spannendes Emotionskino! Weltklassewein 98+/100 Th.

Komplexe vielschichtige Nase, die schon einen ganzen Roman erzählen will... setzt sich am Gaumen fort, feine und sehr elegante Prioratpower, mit ganz langem Abgang. Sehr edel. 96+ VP *(01/2010)*

La Creu Alta; 2007 rot;

Noch etwas verschlossene, aber sehr noble Nase, die sich jedoch mehr und mehr öffnet. Am Gaumen zieht ein Sturm auf, ach was, es ist ein Tornado, ein Hurrican…, die Naturgewalten toben im Gaumen… Ein dichter, emotionaler, Gänsehaut machender sehr großer Wein, bei dem ich nicht weiß, wo ich noch einen Punkt abziehen sollte. Ein Wein von einem anderen Stern, aber welche Leuchtkraft! In dieser Konsequenz 100/100 Th.

Was für eine Mineralik, welch betörender Wein. Zum Versinken und meditieren. Wahoo!
98+ VP *(05/2009)*

Ein Wein, zu dem man viel schreiben könnte, ein ganzes Epos könnte man auf´ s Papier bringen. Aber in einem Satz zusammengefasst: Betörender sexy Traumwein, ein Must - have! Kaufen, wenn ich das nicht schon getan habe! Weltklasse-Wein. 97-98+/100 Th.

Geniale Nase, süße Frucht, betörende Mineralik, dichte Schokolade, geil!
Konzentriert, würzig, mächtiger Extrakt, eine komplette Mahlzeit. Sehr harmonisch mit betörendem Schmelz. 95+ VP

Ein nahezu perfekter Wein, der voll von La Vilella – Kraft strotzt, schon an der Nase sehr betörend ist und dann den Gaumen mit dunkler Frucht und Kaffee „zuschüttet". Eine logische Fortsetzung zu Wein 2 mit einer Spannung, die sprachlos macht. Fast endlose Länge. Auch wenn ich heute noch nicht für 100 Punkte bereit bin, so sollte es mich nicht wundern, wenn er sie uns eines Tages vorstellt. 99+/100 Th.

Eleganter Klebstoff, der einem zum Schnüffler werden lässt. Schon die Nase ist sucht gefährdend. Gewaltige, aber sehr harmonische Konzentration am Gaumen. Endlose Mokka-Schoko Noten mit mineralischem Druck. Hier schlägt das Herz eines jeden Prioratfreaks ganz laut, unglaublich genialer Stoff. 97+ VP
(01/2010)

Anfangs noch etwas verschlossen, öffnet sich dann langsam. Wie ein schlafender Buddha. Am Gaumen sehr voll, ein schwarzes Biest. Ein sanfter Kraftprotz, der noch Luft braucht. Jede Menge Potential. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(11/2014)

15°; Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon; 18 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Troncais-Eiche; unter Beratung von Michel Tardieu vinifiziert.
Tag 12 (offen): Sehr dunkle, noch immer sehr kompakte Nase, ein fester Block – aber auch sehr nobel und klar. Wirkt wie ein noch ungeschliffener Rubin, dessen Herrlichkeit sich erahnen lässt.
Am Gaumen voll und üppig, zugleich aber kühl. Ein schwarzes Biest, tief, nobel und explosiv. Sehr harmonisch und komplett ausgewogen. Tolle Länge. Ein ganz toller Erlebniswein, bei dem nur die Nase noch etwas „hängt". 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 15: Immer noch ein ganz großer Weltklassewein. Selbst wenn er nach über zwei Wochen marginal an Spannung eingebüßt hat, so beeindruckt er noch immer. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind am 13.12.: Blickdicht. Noble, schwarze, brombeerige Nase, wirkt sehr porreratypisch, voll und üppig, auch etwas sexy. Gothic Bitch! Aber hübsch verführerisch angezogen. Wird immer besser in der Nase. Am Gaumen bestätigt sich diese Nase völlig und der Stoff räkelt sich lasziv am Gaumen. Was für eine Aromenbombe. Wem das zu stark ist, der ist zu schwach – so viel Sexappeal kann schon schwache Gemüter überfordern. Geniale Länge. Alles in allem großes erotisches Kino. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Offen am 22.12.(Platz 4 nach der Blindverkostung): Wahnsinnig offene und vielschichtige Nase, ein brodelnder Schlammvulkan der Aromen. Zur Vollkommenheit fehlen nur noch ein

wenig mehr Finesse und etwas weniger Tannin – sprich wohl einfach nur noch ein wenig Zeit. Schon jetzt ergreifend, aber noch nicht völlig perfekt. Das könnte aber noch kommen, denn er hat noch viel Potential. 99+/100 Th. Weltklassewein.
(11-12/2014)

Artigas Blanc; 2008 weiß;

Blasses Gelb. Tolle, einladende Nase, offen und mit vielen frischen Zitrusnoten. Das Bukett macht mir sehr viel Spaß. Am Gaumen noch etwas vom Holz dominiert, aber sanft, sehr harmonisch und ausgewogen. Zeigt Finesse und Eleganz und ist in sich sehr stimmig. Ein für mich großer Weißer des Priorats. 96+/100 Th.

Frische Nase, Blütenduft, Zitrusfrüchte. Am Gaumen feine Frucht, Weinbergspfirsich, schöne Säure, sanft und anschmiegsam, langer Abgang. 89 VP

2. Tag: Noch nicht ganz offen, am Gaumen ähnlich wie der Roser von Mayol, nur das Tier ist größer, aber auch nicht so verschmust und weniger lang verweilend. Exzellente 93+/100 Th.

Ananas, Mango und Tropische Früchte in der Nase. Am Gaumen Dosenananas und präsente Säure, die im Abgang etwas stört. 89 VP
(01/2010)

13,5°; Grenache Blanc, Macabeo und Pedro Ximénez, 6 Monate in Barriques aus französischer Allier – Eiche ausgebaut. Michel Tardieu und Philippe Cambie zeichnen önologisch verantwortlich.
Tag 1: Sehr offene und sehr animierende Nase, Frühling pur. Auch am Gaumen markant und Aufmerksamkeit fordernd. Grandiose Aromenpalette. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Komplexer und auch etwas reifer als der 2012er, sehr eindrucksvoll und zu den Besten gehörig. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10: Unverändert. Mehr Finesen und aromatische Facetten als beim noch sehr jungen 2012er. Macht enorm viel Spaß. 96/100 Th. Großer Wein.
(03/2014)

Artigas; 2008 rot

Blind: Animierende, sehr schöne Nase, etwas exotisch parfümiert, aber auch kühl. Am Gaumen sehr süßlich wirkende Frucht, vielleicht einen Tuck “over the top”, aber das wird Liebhaber finden. Wirkt im Antrunk fast wie ein Grenache - Süßwein aus Banyuls, aber dann schlägt die Mineralik im Abgang voll zurück und erinnert, dass wir auf Llicorella – Felsen stehen. Wird spalten wie die Musik von Pavlov´s Dog und das ist gut so. Exzellenter Wein. 94+/100 Th.

Blind 2. Tag: Leicht offene, betörende Nase, verführerisch an der Nase, wie dann auch am Gaumen. Weibliche Sinnlichkeit, die packt und festhält. Eine nachhaltige, aber zärtliche Umklammerung, von der Mann sich nicht gern löst, weil er genießt. Sehr harmonisch, nichts ragt über, nichts stört. Elegant, aber mit Biss. Sehr schöne Länge. Großer Wein
95+/100 Th.

4. Tag (offen): Noble, wunderbar kühle, fruchtbetonte Nase. Alles sehr harmonisch und sich ineinander fügend. Ein Spaßwein auf sehr hohem Niveau, in dem man immer wieder neue Facetten entdecken kann. Für den in der Reihung von Mas Alta vergleichsweise weit unten stehenden Wein ist das in dem leichteren und finessebetonteren Jahrgangskontext schon ganz schön groß. Die Suche danach lohnt auch in 2008. Exzellente 94+/100 Th.

5. Tag (offen): Und wieder schwingt das Pendel hin zum großen Wein. Er baut nochmals Druck auf, bleibt aber ausgewogen. Beeindruckend. Große 95+/100 Th.

8. Tag (offen): Diese Standfestigkeit der Mas Alta Weine war mir bereits 2006 und 2007 aufgefallen. Der ist noch eine Woche später wie eine Eins im Glas. Beeindruckende Nase, genial ausgewogen am Gaumen, zeigt für 2008 erstaunlich viel Druck und Power, bleibt aber auch kühl und sinnlich. Ein Multitalent. Wer auch nach einer Woche noch so da steht, darf sich mit Recht als groß bezeichnen. 95/100 Th.
(01/2011)

Nachdem dieser Wein bei der Blindverkostung im Januar schon so überraschend gut war, betätigt diese Flasche die herausragende Qualität dieses zweitkleinsten Rotweines von Mas Alta. 94-95+/100 Th. *(04/2011 im Weingut)*

Bestätigt den Eindruck der Blindprobe vom Januar, ein wunderschöner Wein mit sehr gutem PGV. Auch für das Jahr 2008 ein fast schon großer Wein. 94+/100 Th. Exzellent.
(04/2011 – Fira – Nacht in Marca)

Cirerets; 2008 rot;

50% alte Carignan, 50% Grenache. Einladender, parfümierter Duft, beinahe sexy und sehr typisch Carignan. Explodiert am Gaumen und nimmt diesen dann komplett gefangen. Kompott aus reifen Brombeeren, dazu Garriguekräuter und Pfeffer. Spielt sich weit nach vorn in die Liga der Weltklasseweine. 97+/100 Th.

92+ VP
(05/2010, Fira - Jahrgangsprobe)

Aber was für ein geniales Teil ist der 2008er Cirerets - bereits zur Fira letztes Jahr hob ich den Zeigefinger: "Leute, unterschätzt mir diesen Wein, dieses neue Baby nicht!" Einer der sicher komplexesten Weine in 2008. 97+/100 Th.
(04/2011 im Weingut)

Auch dieser Wein bestätigt sowohl den Eindruck von der Fira im letzten Jahr als auch den vom Vor-Ort Besuch vor einigen Tagen. Ein sehr tiefer Wein, der schon in der Liga der Größten mitspielt. 97/100 Th.
(04/2011 – Fira – Nacht in Marca)

La Basseta; 2008 rot;

Etwas lauter im Duft als der Cirerets. Ein sehr komplexer und vielschichtiger Riechtraum, dessen Nase schon allein eine Gänsehaut verursacht. Aber auch am Gaumen ein emotionaler Geschichtenerzähler… Eine der Spitzen des Jahrganges. 98-99+/100 Th.

94+ VP *(05/2010, Fira - Jahrgangsprobe)*

Mein Favorit für die Jahrgangsspitze unter allen an den zwei Verkostungstagen probierten Weinen des Jahrgangs 2008. Ein völlig einnehmender Wein, in dem man sich versenken möchte. Weltklasse. 98+/100 Th.
(05/2010, Fira – Jahrgangsprobe)

Blind 1. Tag: Sehr tiefe, dunkle Nase, Waldfruchtlikör, etwas puristischer. Zeigt Tiefe, erinnert an Cognac, aber auch an Schlamm. Am Gaumen unerwartete Kraft, Bitterschokolade, erneut Likör. Sehr süßlich und dicht, Kraft, aber auch Ansätze zur Eleganz. Lang und intensiv, für den Jahrgang sehr stoffig. Etwas von Mas Alta? 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind 2. Tag: Schwarze, dichte Nase, noch etwas kompakter als der zuvor verkostete Wein. Ein Riechtraum mit reifer, süßlicher Frucht. Carignanbetont, voll und kräftig am Gaumen. Voller und mit mehr Kraft als die Masse der 2008er. Eine Spitze aus Porrera oder etwas aus La Vilella Alta. 97+/100 Th. Weltklasse.

4. Tag (offen verkostet): Üppige und verführerische Nase, Schwarz und reif, voller Kraft und sehr saftig. Weniger süß als am 2. Tag, daher insgesamt wieder etwas mehr Trinkspaß. Den Gaumen auskleidender mineralisch frischer Abgang. 96+/100 Th. Großer Wein.

8. Tag (offen verkostet): Der nächste Nasen-Spätstarter… Heute ekstatisch wild, exotisch, anspringend und vielschichtig, am Gaumen ebenso spielend, zeigt jetzt nochmals eine Steigerung. Das überrascht den Mas Alta – Kenner nicht wirklich, nur wäre man bei dem nicht einfachen Jahrgang vielleicht reservierter gewesen. Kein Grund zur Sorge, der Basseta hängt sich ganz hoch. Sehr komplex und vielschichtig, sehr exotisch, mittlerer Körper und wahrhaft Finesse zeigend. 97,5+/100 Th. Weltklassewein.

14. Tag (offen verkostet): Zwei Wochen ist die Flasche offen und es ist kein Ende abzusehen – in dem Falle muss ich sagen, dass die Flasche leider leer ist… Legt nochmals ein Schippchen auf und geht sehr weit oben über die Ziellinie. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(07/2011)

La Creu Alta; 2008 rot;

Blind 1. Tag: Tiefe sexy Nase, verspricht viel, zeigt Kraft und ist bereits harmonisch. Am Gaumen expressiv und eleganter als Wein 6, aber der zweite mit ausreichend Kraftpolster. Ganz großes Kino. Der zweite Wein von Mas Alta? 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind 2. Tag: Dunkle, recht süße noble Nase, auch am Gaumen eine sehr süße reife Frucht, die beinahe untypisch für 2008 ist, balanciert mit nicht zu massiver, aber dennoch spürbarer Mineralik. Elegant und lang. 95+ Th. Groß.

5. Tag (offen verkostet): Tolle und immer besser werdende Performance, tiefe, dunkle, süßliche Nase, am Gaumen perfekt balanciert, zeigt, Kraft, Vielschichtigkeit, aber auch Finesse. Wie üblich ein Spätstarter. Heute mit Gänsehaut! 98+/100 Th. Weltklassewein.

10. Tag (offen verkostet): Noch immer mit Gänsehaut und größtem Trinkspaß! Superlangstreckenläufer. 98+/100 Th. Weltklassewein.

14. Tag (offen verkostet): Auch hier geht es in Linie zum Basseta, auch er packt sein Schippchen nach zwei Wochen noch einmal auf. Nahe der Perfektion, zum Basseta eine Spur tiefer und eleganter. Sehr nobel. 99+/100 Th. Weltklassewein.
(07/2011)

Artigas Blanc; 2009 weiß;

40% Grenache Blanc; 10% Pedro Ximenis; 50% Macabeu. Schöne Frische, offene und sehr fruchtbetonte Nase. Süße reife Frucht und sehr ausgewogen am Gaumen. Groß. 95+/100 Th.

92+ VP
(04/2010, Fira Weißweinprobe)

Artigas; 2009 rot;

Extrem dichte Frucht am Gaumen, konzentriert, sehr beeindruckend 94+ VP
(05/2011)

70% Grenache, 20% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon.
Schöne betonte Frucht, kraftvoll und üppig – ein schöner Vertreter seines Jahrganges mit reifer Frucht und Tiefe, sehr ausgewogen und mit Sexappeal. 95+/100 Th. Großer Wein.
(09/2013)

14,5°; Carignan, Grenache und Cabernet Sauvignon von Schieferböden; 16 Monate in Fässern aus Allier- und Troncais-Eiche gereift; unter Aufsicht von Michel Tardieu und Philippe Cambie hergestellt.
Tag 1 (Blind): Dunkle, sexy Nase, am Gaumen noch etwas stärker als in der Nase, gut ausbalanciert und mit wunderbarer Mineralik. Großes Kino. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Dichte, feinfruchtige Nase. Volle Frucht, geniale Länge, harmonisch, dicht und zupackend. 97+ VP

Tag 2: In der Nase ein wenig stärker als am ersten Tag, aber sonst insgesamt ein klein wenig schwächer – dennoch immer noch ein ganz großer Wein. Wieder ein Preis – Leistungs – Hammer, viel Priorat für´s Geld. 96+/100 Th. Großer Wein.

Betörende Nase, am Gaumen sehr dicht, würzig, sehr animierende Frucht. Schöne Länge. 95+ VP

Tag 7: Läßt auch heute nichts anbrennen. Sehr weich und elegant, grenachebetont.Anspringend in der Nase, leicht explosiv am Gaumen. Elegante Fülle, eher Rokoko als Barock.
96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10: Auch dieser Wein begeistert bis zum letzten Glas und zeigt, dass er nicht zu Unrecht so weit vorn gelandet ist. Sehr elegant und harmonisch, aber auch mit Tiefgang. Immer noch groß, wenn gleich auch ein Quentchen hinter dem zuvor rückverkosteten Clos Penat. Insgesamt der vielleicht bislang beste Artigas – Jahrgang. Insider wissen jedoch schon lange, dass dieser Wein stets für Überraschungen gut ist. 95+/100 Th. Großer Wein.
(10/2013)

Cirerets; 2009 rot;

Beeindruckende Nase, feiner und harmonischer als der Artigas begeistert mich der Cirerets zum ersten Mal vollkommen. Genial.
Für mich der bisher beste Jahrgang dieses Weins. 96 + VP
(05/2011)

14,5°; Carignan und Grenache von Schieferböden; 16 Monate in Fässern aus Allier- und Troncais-Eiche gereift; unter Aufsicht von Michel Tardieu und Philippe Cambie hergestellt.
Tag 1 (Blind): Nicht ganz offene schwarze Nase, nobel und tief. Auch am Gaumen eine süßliche und dunkle Frucht, harmonisch und voll. Baut am Gaumen Druck auf, zeigt aber auch Eleganz. 94+/100 Th. Exzellenter Wein

Tiefe, dunkle Nase. Am Gaumen dichte Frucht, elegant, feiner langer Abgang. 94+ VP

Tag 2: Heute eine wunderschön offene Nase, am Gaumen mit mustergültiger Harmonie, weich, aber dennoch mineralisch. Schöne Länge. Macht viel Trinkspaß, gibt aber auch noch nicht alles preis. Hat für mich deutlich zugelegt zum ersten Tag. 96+/100 Th. Großer Wein.

Nobler Duft, schöne Mineralik, am Gaumen zupackend, schöne Frucht, feines Tannin, sehr schöne Länge. 95+ VP

Tag 6: Offen, dunkel und vor allem brombeerig in der Nase, am Gaumen sehr ausgewogen mit dunkler süßlicher Frucht. Bleibt auch nach 6 Tagen auf der am 2. Tag erreichten Höhe. 96+/100 Th. Großer Wein

Tag 9: Üppige, dunkle Nase, sehr typisch für La Vilella Alta-Weine. Auch am Gaumen dunkel, Pralinen, bittere Schokolade, Schwarzwälder Kirschtorte, reife, süße frucht. Legt nochmals zu. Sehr voll am Gaumen, aber nicht ohne Eleganz. 96,5+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.
(10/2013)

La Basseta; 2009 rot;

Sehr elegante Nase, ganz groß! Sehr konzentriert am Gaumen, fast ein Tick zu viel für mich, aber schön gemacht. Meditationswein. 95+ VP
(05/2011)

14,5°; Carignan und Grenache und Syrah von Schieferböden; 16 Monate in Fässern aus Allier- und Troncais-Eiche gereift; unter Aufsicht von Michel Tardieu und Philippe Cambie hergestellt.
Tag 1 (Blind): Tiefer Nasentraum und Kaffee ohne Ende. Süße Frucht, sehr ausgewogen und harmonisch, sündiger Stoff. Bricht im Abgang etwas weg und kehrt dann ganz sanft mit einer Ladung Tannin zurück. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Vielleicht das Nasentier der ganzen Probe. Killer! Am Gaumen dicht, viel Power, süße Frucht, elegant, hält nicht ganz, was die Nase verspricht, sonst hätten wir hier 100 VP! 97+ VP

Tag 2: Kaffeepause! Dazu reichen wir leicht geröstete Haselnüsse und Mandeln. Nach dieser Monsternase macht auch der Gaumen keine Gefangenen. 98,5+/100 Th. Weltklassewein.

Sehr nobler Duft, Kaffee, Tapenade, geröstete Mandeln. Dicht und großartig am Gaumen, nobel, schwarze Frucht, sehr fein und elegant. 97+ VP

Tag 8: Noch immer ein knisternder, tiefer, komplexer und vielschichtiger Duft, sehr einladend. Am Gaumen atemberaubend voll und tief, bei aller Komplexität nicht ohne Eleganz. Hier sind Naturgewalten am Werk. Unveränderte Bewertung zur 2. Runde.98,5+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 11: Dreht noch mal auf und legt weiter zu. Das ist der übliche Langstreckenläufer, der am Ende noch Reserven für einen Sprint hat. Genialer Wein durch sein explosives Feuerwerk der Aromen. 99+/100 Th. Weltklassewein.
(10/2013)

La Creu Alta; 2009 rot;
Flasche noch ohne Rücketikett.

Tag 1 (Blind): Geniale Nase, kompakt, tief und wandelbar – eine Gothic – Lady von größter Schönheit. Ein nahezu mysthischer Wein, bei dem ich nicht weiß, wo ich noch irgendetwas abziehen soll. Dieser Wein treibt einem Tränen der Sehnsucht in die Augen... Wahrlich alles stimmt hier. 100/100 Th. Perfekter Wein.

Geniale Nase, Schiefer, betörende Frucht, am Gaumen super animierend, dicht, genialer Stoff. 96+ VP

Tag 2: Auch am zweiten Tag gibt es überhaupt keinen Grund für mich, mit der Wertung nach unten zu gehen...100/100 Th. Perfekter Wein.

Dichte, mineralische Nase, baut sich toll im Glas auf. Am Gaumen sehr dicht und wunderbar elegant, messerscharfe Mineralik, großartiger Wein mit genialem Trinkfluss und betörendem Duft des leeren Glases. Priorat, wie ich es liebe! 98+ VP

Tag 8: Eine Wahnsinnsnase, aber auch am Gaumen „das ganze Programm“. Dennoch heute nicht (mehr?) ganz die 100. Etwas zu viel der Bitterschokolade, aber das sagt nur der, der sich überfressen hat... 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 12: Setzt sich bei den Weinen fest, die ganz, ganz nah der Perfektion stehen. Heute aber nicht besser als die anderen wenigen Kandidaten in dieser Liga. Gigantische Länge. 99+/100 Th. Weltklassewein.
(10/2013)

Els Pics; 2010 rot;

Einfach und fruchtbetont, nicht mehr so rustikal wie in früheren Jahrgängen, schöner Mix aus Frucht und Mineralik, beißt noch ein wenig auf der Zunge, aber das schleift sich noch weg. 91+/100 Th. Sehr gut.
(05/2012 – beim Tast Professional in Marca verkostet)

Artigas; 2010 rot;

Noch etwas verschlossen in der Nase im Moment, explodiert aber dann förmlich am Gaumen,

baut Druck auf und zeigt sich wie schon in den Jahren zuvor als großer Kleiner. Enttäuscht keinesfalls – fällt auf keinen Fall stark gegen frühere Jahre ab, auch wenn das in Amerika anders gesehen werden will... Nach wie vor eine Referenz auch hinsichtlich des PGV. 94-95+/100 Th. Exzellent bis groß.
(05/2012 – beim Tast Professional in Marca verkostet)

15,5°; Grenache, Cabernet Sauvignon und Carignan von Llicorella und Argilo Calcaire Böden; 16 Monate in Fässern aus französischer Eiche (Allier & Troncais) ausgebaut. Beratende Önologen: Michel Tardieu und Philippe Cambie.
Tag 1 (blind): Kirschige, klare Nase, enorme Kraft am Gaumen, zeigt sich leider alkoholisch und wirkt etwas brandig. Embruix?? 89/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4 (blind): Blickdichtes Schwarzrot, deutlich – sehr deutlich besser, tiefer und komplexer als am ersten Tag, das ist heute schon ganz großes Kino. 97/100 Th. Weltklassewein.

Tag 9: Sein Atem reicht nicht ganz so lang, er muss nun doch wieder im direkten Vergleich an den Cirerets abgeben. Aber es ist noch immer ein beeindruckender, gar großer Artigas. Tolles PGV. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 13: Jetzt im direkten Vergleich zum La Basseta muss er dann doch Federn lassen – nach fast zwei Wochen! Für sich genommen bleibt er ein immer noch exzellenter Wein, rund, ausdrucksstark und noch mit Tanninreserven. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(01/2014)

Cirerets; 2010 rot;

Junge (15 Jahre) Grenache und alte (70 – 80 Jahre) Carignan. Ebenfalls erst leicht offen in der Nase, sehr nobel und mit schöner Würze, sehr schön ausbalanciert und rund, sehr fruchtbetont mit einer anfangs verhaltenen Mineralität, die erst im Abgang richtig raus kommt.
95-96+/100 Th. Groß.
(05/2012 – beim Tast Professional in Marca verkostet)

60% Grenache (50 Jahre alt) und 40% Carignan (70 Jahre alt).
Sehr rund und mittig. Eine fast seidige Eleganz und dennoch viel Power. Mineralischer Nachhall. Schokoladige Noten und langer Nachhall. Beeindruckt sehr. 97+/100 Th. Weltklassewein
(09/2013)

Tag 2 (blind): Super offene, animierende Nase - ein super Nasentier sozusagen.Aber auch am Gaumen sündig, animierend und tief. Ausgewogen mit schönem Potential, aber auch etwas gefällig. Leicht süße opulente Frucht, mineralischer Abgang. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 4 (blind): Unverändert zur ersten Runde, großer Wein seines Jahrganges, der sich aber doch von dem einen oder anderen überholen lassen muss. Aber das schmälert seine eigene Größe überhaupt nicht. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 9: Kraft, Süße, Druck am Gaumen, tolle Länge. Er zeigt, dass er zu Recht in dieser Verkostung so weit vorn gelandet ist. Ein monumentaler Cirerets, der noch mal deutlich zulegen kann. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 16: Bestätigt voll und ganz den Eindruck der 3. Runde – ganz großes Priorat-Kino. Wow!

97/100 Th. Weltklassewein.
(01/2014)

Bestätigt den Eindruck vom Beginn dieses Jahres. Gehört zu den Top-Werten des Jahrgangs. Ganz großes Kino und schöner Probenabschluß. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2014 – Tast amb Dones)

14,5°; Carignan und Grenache; 16 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche (Allier und Troncais); unter Beratung von Michel Tardieu und Philippe Cambie vinifiziert.
Tag 1 (blind): Noch etwas verschlossen. Dunkle Frucht. Am Gaumen mittlerer Körper, der aber mit Luft zulegt und konzentrierter wird. Ausgewogen und gut zu trinken, es dominieren Brombeeren. Sanfter Nachhall, ausgewogen und harmonisch. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Offene, elegante Nase, dunkel, schöne Balance am Gaumen, auch hier dunkle Noten, rund. Schöner langer Nachhall mit frischer Schiefermineralik. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5(offen) : Sehr elegant und verführerisch, legt in der Nase und auch am Gaumen nochmals zu, kühl und nobel, eine zärtliche Verführung. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 14(offen) : Legt inzwischen an Kraft und Tiefe zu, ohne aber dabei an Eleganz einzubüßen. Qualitativ auf der Höhe der 3. Runde. Ein Muster seines Jahrganges und (immer noch?) weniger verschlossen als viele andere große Weine aus 2010. Behält aber deutlichen Abstand zum 2012er im direkten Vergleich. 96+/100 Th. Großer Wein.
(03/2015)

Schöne schokoladige Noten, voll, rund und harmonisch. Überzeugt erneut auf der ganzen Linie. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2015)

La Basseta; 2010 rot;

Wer jetzt Angst hat, hier würde irgendwas anbrennen oder der Jahrgang würde hinten runter fallen, der kann aufatmen. Natürlich schließt auch der Basseta an die Vorgängerjahre nahtlos an, ein wunderbar tiefer und expressiver Wein, der mit einer wunderbaren Tanninstruktur überzeugt und den wir dort verorten, wo er hingehört – in die Gruppe der Weltklasseweine. Wunderbar langer Nachhall. 97-98+/100 Th.
(05/2012 – beim Tast Professional in Marca verkostet)

100% Grenache. Sehr dunkel in der Farbe, in der Nase noch recht verhalten. Sehr konzentriert, am Gaumen explodierende Aromen, für den Jahrgang recht süß, aber nicht überreif. Dazu eine schöne Frische, rund, geschmeidig, zugänglich und verführerisch bei dunklen Aromen mit Schwarzkirsche-Dominanz. Startet zunächst auf Augenhöhe mit dem Cirerets, aber der Kenner weiß, dass so ein junger Basseta immer erst ein paar Tage Luft will, ehe er den ganzen Rest zeigt. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(09/2013)

Tag 2 (blind): Schöne offene Nase, dunkel, wird dann aber auch alkoholisch und schwer. Am Gaumen, schokoladig, Porrera oder La Vilella Alta? Recht süßlicher eindruck, wenig Eleganz, aber eine schöne Länge. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (blind): Dunkle Nase, am Gaumen sehr süßlich, dazu aber eine brachiale Mineralik. Hat sich noch nicht ganz gefunden. Reklamiert Zeit für sich. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Unverändert hinsichtlich der Wertung. Wenngleich jetzt rund und harmonisch. Aber ohne die Tiefe, die ich sonst aus anderen Jahren von dem Wein kenne. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 13: Heute großer Nasenduchbruch!!! Noch nicht all zu üppig, aber von charaktervoller, würzig – exotischer Aromatik. Auch am Gaumen seriöser, nicht mehr so vordergründig süßlich, sondern viel komplexer. Druck am Gaumen. Heute ein regelrechter Sprung nach oben – ins Land der rassigen Weine... Schade, dass er so ein Spätstarter ist. 96+/100 Th. Großer Wein.
(01/2014)

Schöne würzige Noten, voll am Gaumen, sehr kräftig und tief, viel Kraft, viel Fett, eine wahre Granate. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(05/2015)

Partida Les Bassetes, 2010 rot;

Ein Vi de la Finca de Basseta, 100% Selektierte Grenache aus einer Parzelle, nur ein Fass, wird es nur in Magnumflaschen geben.
Sensationeller Gaumen, die Aromen fahren Kettenkarussell, will ganz weit oben landen und er ist jetzt schon nahe der Perfektion. Eine gute Überraschung, hier erstmals präsentiert. Leider extrem limitiert und noch nicht im Verkauf. 99+/100 Th. Weltklassewein.
(05/2014 – Vi de Nit in Marca)

Creu Alta; 2010 rot;

In der Nase noch recht verschlossen, was aber bei einer frisch geöffneten Flasche normal ist. Das ist ein schlafendes Baby, aber ganz nobel eingekleidet. Es hauchen immer wieder Aromen durch, die sich wie in früheren Jahren immer weiter in der Lautstärke hoch ziehen. Das ist kein 3 Minuten Popsong, das ist ein Stück, welches sich über die ganze Plattenseite entwickelt und dabei nie langweilig wird. Am Gaumen geht sofort die Post ab, der Wein nimmt sofort gefangen und macht sprachlos. Zeigt Kraft, zeigt Finesse, total ausbalanciert, klar und tief, toller Nachhall. Ganz großer emotionaler Mehrteiler – sehr einnehmend. 99+/100 Th. Weltklassewein. Setzt sich sofort an die Spitze des Tages bislang und wer kann hier oben noch mitspielen? Sehr wenige mit Sicherheit.
(05/2012 – beim Tast Professional in Marca verkostet)

Tag 2 (blind): Schwarzfruchtige Nase, leicht verschleiert, macht dann aber deutlich auf und wird immer rockiger. Faszinierend am Gaumen, reife dunkle, süße Frucht, Bitterschokolade. Tief.
97/100 Th. Weltklassewein

Tag 4 (blind): Ein verdienter Sieger der Blindprobenrunden! Klassewein! Überzeugt auch in diesem nicht so einfachen Jahr von Beginn an. Gänsehaut! 98,5/100 Th. Weltklassewein.

Tag 6: Nach wie vor souverän ganz vorn. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 17: Nicht mehr ganz so expressiv wie in den Runden zuvor, aber expressiv genug um vorn zu bleiben. 97,5+/100 Th. Weltklassewein.
(01/2014)

Els Pics; 2011 rot;
15°

Tag 1: Offene Nase, Kirschen in Alkohol, nasser, warmer Schiefer. Am Gaumen voll, aber durchaus harmonisch. Mit Spaß zu trinken. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Sanft und harmonisch, von angenehmer Fülle. Kann insgesamt durch seinen Eindruck am Gaumen und auch bei der Eleganz noch mal ein wenig zulegen. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Fällt wieder auf das Niveau des ersten Tages zurück. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Wieder besser. Reife, volle Frucht, dazu einige Kräuternoten (Wermouth) in der Nase, die sich auch am Gaumen bestätigen. Sehr trinkig, hat aber auch noch Potential. Bester Els Pics bislang? 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 5: Unverändert zum Vortag. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(08/2013)

Artigas; 2011 rot;

Powernase, Powerfrucht mit schöner Mineralik am Gaumen. Sehr gut. 93+ VP
(05/2013 – Tast de Professionals)

70% Grenache, 20% Carignan, 10 % Cabernet Sauvignon von 10 bis 30 Jahre alten Reben. Etwas exotische Note und von guter Struktur, am Gaumen viel Frische und eine gut ausgewogene Mineralik, schöne Balance aller Komponenten. Trotz 15,5° wirkt er nicht all zu schwer. Solide wie gewohnt. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(11/2014)

Cirerets; 2011 rot;

Zwar noch im Vorbeigehen verkostet, aber es steht nichts mehr weiter dazu da außer 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Power, Power, Power - dabei jedoch viel Eleganz und Vielschichtigkeit. Schöne Länge. 95+ VP
(05/2013 – Tast de Professionals)

50% Carignan, 50 % Syrah von 10 bis 30 Jahre alten Reben. In diesem Jahr finden wir hier auch die sonst für den Creu Alta bestimmten Trauben drin.
Schöne verführerische Nase, wirkt für das Jahr recht kühl und frisch am Gaumen, explodiert dort dann förmlich, tolle Länge. Faszinierend! 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

Zu Hause nachverkostet am Tag 10: Dunkle, parfümierte Nase, nobel und recht offen, wirkt recht kühl für das Jahr. Am Gaumen dunkle Fruchtaromen, reife Brombeeren, voll und explosiv am Gaumen. Sehr schön wieder einmal.

96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 11: Wie auch am Vortag. 96+/100 Th. Großer Wein.
(11/2014)

La Basseta; 2011 rot;

Offene, sehr sanfte Nase, sehr elegant und ausgewogen. Am Gaumen noch etwas jung und ungestüm wirkend mit viel Tannin. Braucht Zeit, in dieser Kurzaufnahme nicht besser als der Cirerets, nur anders und mit vielleicht mehr Potential. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.
(11/2014)

Artigas Blanc; 2012 weiß;
14,5°; Grenache Blanc, Macabeo und Pedro Ximénez, 6 Monate in Barriques aus französischer Allier – Eiche ausgebaut. Michel Tardieu und Philippe Cambie zeichnen önologisch verantwortlich.

Sehr schöner Wein, zeigt Ausdruck, Kraft und Tiefe und kann sich bei den hier verksoteten Weinen weit nach oben katapultieren. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tolle Nase. enorm am Gaumen, ein ganzer Strauß voll Aromen, vielschichtig mit großartiger Länge. 92 VP
(05/2013 – Weißweinprobe Schloß Falset)

Tag 1: Voll und füllig in der Nase, aber auch brav und gesetzt wirkend, am Gaumen explosiv, aber auch mit schöner Eleganz. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Unverändert groß und komplex im Duftund in den Aromen. Sehr voll, zugleich mit viel Frische. Lang. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10: Unverändert groß. Geschliffen und balanciert. 95/100 Th. Großer Wein.
(03/2014)

Artigas; 2012 rot;
15,5°; aus verschiedenen Parzellen der Gemarkung La Vilella Alta, zwischen 300 und 650 m hoch gelegen. Unter önologischer Beratung von Michel Tardieu und Philippe Cambie.

Tag 1: Dunkle, leicht offene Nase, viele Brombeeren, reif und mit leichter Fruchtsüße. Recht voll am Gaumen, sehr ausgewogen und mit gutem Potential. Sehr mineralischer Nachhall. Harmonisch. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Bestätigt den Eindruck des 1. Tages, bringt aber noch viel Potential mit und könnte sich noch weiter verbessern. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Zeigt sich heute schon groß. Sehr harmonisch, noch runder und tiefer als zu Beginn. Sehr solider Wert. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Bestätigt den Eindruck der 3. Runde. Zeigt Druck und Tiefe. Erneut hat dieser Wein ein grandioses Preis-Genuss-Verhältnis. 95+/100 Th. Großer Wein.
(01/2015)

15,5°; Trauben aus verschiedenen kleinen Parzellen der Gemarkung La Vilella Alta (300 bis 650 m hoch); unter Beratung von Michel Tardieu und Philippe Cambie vinifiziert.
Tag 1 (offen als Eichwein): Erst leicht offene Nase, süßliche, reife Frucht. Gefällig, aber mit Tiefe und fast schon mit Finesse, wird am Gaumen dann immer voller. Ein schöner mineralischer Nachhall als Gegenpol zur fruchtigen Süße. Samtenes Tannin. Trinkig. Wird mit Luft immer voller und komplexer, explodiert dann fast schon. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (offen): Offene noble Nase, viel Schiefermineralik. Am Gaumen eine süße dunkle Frucht und viel Frische. Bestätigt den Eindruck der ersten Runde und ist erneut groß. Muss aber heute dennoch andere ziehen lassen, die inzwischen mehr Gas geben. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6 :(offen) Grandiose Nase, sehr tief und voll. Auch am Gaumen überzeugt er noch etwas mehr als in den ersten beiden Runden. Klar und tief mit komplexer Aromenpalette. Grandioses PGV. Man gewöhnt sich jedes Jahr an diese zuverlässige Qualität. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 13 (offen): Unverändert zur 3. Runde. Bis zum Schluß sehr beeindruckend. 96+/100 Th. Großer Wein.
(03/2015)

Cirerets; 2012 rot;

45% Grenache, 55% Carignan. Spricht sehr an, hat Fülle und Volumen, eine sehr schöne Nase mit vollem üppigem Duft und toller Aromatik. Sehr ausgewogen, kleidet den Gaumen voll aus, schöne Eleganz, langer Nachhall, rassiges, fast seidiges Tannin. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2014 – Tast de Professionals)

14,5°; aus verschiedenen Parzellen der Gemarkung La Vilella Alta, zwischen 300 und 650 m hoch gelegen. Unter önologischer Beratung von Michel Tardieu und Philippe Cambie.
Tag 1: Anfangs verschlossen, wird dann mit Luft immer nobler und öffnet sich langsam. Ein tiefer See, dichte schwarze Aromatik, sehr kompakt. Auch am Gaumen zeigt er sich so, hier sehr ausgewogen mit schöner süßer Frucht. Tolle Länge. Erneut ein beeindruckender großer Cirerets und ein sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis.Wird mit Luft immer voller, süßer und tiefer. Das macht schon gleich zu Beginn viel Spaß. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Legt deutlich zu, gewinnt weiter an Tiefe und Struktur, wunderbarer langer Nachhall. Verführerisch. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4: Wie in der 2. Runde, sehr schmeichelnd und elegant. Exotisch und mit langem Nachhall. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 6: Bleibt auf der Höhe des 2. und 4. Tages. Viel Spaß für noch relativ kleines Geld. Erneut zu empfehlen. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(01/2015)

15°; Trauben aus verschiedenen kleinen Parzellen der Gemarkung La Vilella Alta (300 bis 650 m hoch); unter Beratung von Michel Tardieu und Philippe Cambie vinifiziert.

Tag 1 (blind): Noble, offene Nase, am Gaumen frisch, voll und konzentriert, süßliche, sehr noble Frucht. Ausgewogen und lang. Knaller! 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Eine am Rad drehende offene Nase, tief und animierend. Am Gaumen ebenso. Gothic trifft Heavy Metal. Der bislang vielleicht beste Cirerets – das ist ganz großes Kino. Was für ein Knaller! 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7 (offen): Geht ebenso wie die anderen an diesem Tag rückverkosteten Weine ein wenig zurück – vielleicht liegt das auch am Tag und weniger am Wein?. Dennoch ist das nur eine kleine Delle, kein wirklicher Verschluß. Und er passt sich ein in die Reihung und ist nach wie vor sehr groß. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 14 (offen): Wieder verbessert zur 3. Runde - expresiver und offener. Tiefer und aromatischer als der 2010er Cirerets im direkten Vergleich. Tolle Länge. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(03/2015)

La Basseta; 2012 rot;

80% Grenache, 20% Carignan. Sehr nobler Duft, noch etwas verhalten. Am Gaumen wunderbar voll, gaumenauskleidend und sehr aromatisch und parfümiert. Schließt an andere frühere große Jahrgänge an. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.
(05/2014 – Tast de Professionals)

(noch ohne Rücketikett)
Tag 1: Exotische dunkle, recht offene Nase. Gothic pur, viel Extrakt. Süße und reife dunkle Frucht, ein Stoff zum Kauen. Aber bei all dieser Stoffigkeit dennoch auch viel Finesse und Eleganz. Baut Druck auf, bleibt aber zugleich in völliger Harmonie. Schon sehr trinkig. Ein Schoko-Kaffee-Brombeer-Heidelbeer Nachhall. Unglaublich intensiv und lang. Ein Trinkdessert. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2: Legt wie auch der Cirerets ebenfalls zu. Fast schon beängstigend verführerisch heute. Eine Wahnsinnsnase, aber auch am Gaumen extrem starke Frauenpower. Dazu Strong Currents von Hector Zazou hören und zurücklehnen... 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4: Was für ein spannender La Basseta – der vielleicht Beste bislang? Ganz nah der Perfektion. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7: Inzwischen noch runder und harmonischer, mollig und anschmiegsam. Ganzkörpergänsehaut. 99+/100 Th. Weltklassewein.
(01/2015)

15,5°; Trauben aus verschiedenen kleinen Parzellen der Gemarkung La Vilella Alta (300 bis 650 m hoch); unter Beratung von Michel Tardieu und Philippe Cambie vinifiziert.
Tag 1 (blind): Noble Nase, offen, dunkle Frucht, ein typischer Gothic-Wein, balanciert und tief. Baut Druck auf. Süßliche reife Frucht am Gaumen, schöne Länge. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Noble, erotische und tiefe Nase, elegant und betörend wie auch am Gaumen. Süße Frucht, exotisch, viel Mineralik. Großes Kino – ein Film von der wirklich großen und sinnlichen Liebe. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7 (offen): Auch der La Basseta ist heute am Gaumen top, aber in der Nase etwas verschlossener. Das gleicht sich unterm Strich aus. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 15 (offen): Heute mit wunderbar offener Nase, beinahe verblüffend, was sich hier getan hat. Jetzt die beste Nase dieser Verkostung überhaupt. Am Gaumen eine süße, reife Frucht und viel Kaffee, sehr tief und wie der im direkten Vergleich getrunkene Creu Alta nahe der Perfektion. Ob er es ebenfalls dorthin schafft, das muss die Zeit zeigen. 99+/100 Th. Weltklassewein.
(03/2015)

La Creu Alta; 2012 rot;

60% Carignan, 35% Syrah und 5% Grenache. Noch verschlossen, aber wunderbar ausbalanciert, insgesamt noch eine Stufe höher als der La Basseta, braucht aber noch Zeit. Superelegant, macht trotz seiner Jugend schon sehr viel Spaß. 98-99+/100 Th.
(05/2014 – Tast de Professionals)

(noch ohne Rücketikett)
Tag 1: Blickdicht. Betörende Nase, die sich aber dann etwas zur Kugel einrollt wie ein Igel. Dunkel, kompakt und nobel, mit viel Druck und Frische. Dabei aber auch eine volle, üppige dunkle Frucht. Mehr Extrakt als der Roquers de Samsó im direkten Vergleich, aber mit diesem ein hartes Rennen am ersten Tag fahrend. Hier ist ein Fotofinish nötig, aber er behält ganz knapp die Nase vorn. Bliebe die Nase offen wie ganz zu Beginn, wäre es perfekt. 99,5+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3: Unverändernd tief und betörend. Ganz große Winzerkunst nahe der Perfektion. Diese kommt mit etwas Geduld sicher noch. 99,5+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4: Unverändert zu den vergangenen Runden. 99,5+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7: Auch wenn der La Basseta inzwischen fast herankommt, der allerhöchste Gipfel gebührt doch knapp dem La Creu Alta. Dort steht nun mal das Kreuz, auch wenn in diesem Jahr drei Mas Alta-Gipfel hoch über den Wolken stehen. Man fühlt sich wie bei der Bergtour über das Dreigestirn Petit Vignemale, Pointe La Chaussenque und Vignemale... Was für geniale Erlebnisweine! 99,5+/100 Th. Weltklassewein.
(01/2015)

15,2°; Trauben aus verschiedenen kleinen Parzellen der Gemarkung La Vilella Alta (300 bis 650 m hoch); unter Beratung von Michel Tardieu und Philippe Cambie vinifiziert.
Tag 1 (blind): Sehr dunkles violettschwarz. Die Farbe kündigt Großes an, die Nase und dann der Gaumen werden nicht enttäuscht. Viel Druck, superkonzentriert, süßliche Frucht und bittere Schokolade, der Stoff macht Gänsehaut. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): Üppiger erotischer Duft. Ein Nasentier. Süßliche Waldbeeren am Gaumen, sehr ausgewogen, aber auch noch sehr jung wirkend. Süße Sünde und mit einer tollen Tiefe, konzentriert und elegant. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7 (offen): Wirkt heute ebenfalls leicht verschlossener, vor allem in der Nase, vielleicht aber ist der Tag supoptimal, da es andere an diesem Tag rückverkostete Weine ebenso betraf. Am Gaumen dennoch ein Weltklassewein, er will daran nicht rütteln lassen. Aber es könnte

hier noch viel, viel mehr kommen. Er will noch Zeit haben, um sich völlig ntfalten zu können. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 15: Immer noch nicht völlig geöffnet in der Nase, aber das ist sein einziges Manko auf dem Weg zur Perfektion. Was für ein Glück am Gaumen! Tief und elegant. Es ist normal, dass er sich in dieser jugendlichen Phase nur ansatzweise zeigt, aber er macht die großartigsten Versprechen für die Zukunft. Macht Gänsehaut. Ist wie der La Basseta, der ihm dieses Mal ganz knapp die Show stiehlt, ganz nah der Perfektion, wenn auch vom Stil her ganz anders als dieser. 99+/100 Th. Weltklassewein.
(03/2015)

Artigas Blanc; 2013 weiß;

Schöne Frische, sehr ausbalanciert. Insgesamt erneut vielversprechend und sich selber treu. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2014 – Tast amb Dones)

Offene Nase, komplexer Duft, auch am Gaumen ein kompletter Spaß, natürlich noch sehr jung wirkend. Auffällige Bananen-Note, langer Nachhall. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(11/2014)

Els Pics; 2013 rot;

Eine noch etwas verhaltene Nase, am Gaumen fruchtbetont und rund mit sanftem Nachhall. Einfach und unkompliziert zu trinkender Basiswein, Gutes Preis-Genuss-Verhältnis und bereits Trinkspaß. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(11/2014)

Sehr schöne fruchtbetonte Nase, hat sich gegenüber dem letzten Herbst nochmals verbessert, schön rund. Überraschend gut, der beste Els Pics bislang, den ich kenne. Tolles Preis-Genuss Verhältnis. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2015)

15°
Tag 1 (offen): Holunder und Brombeeren in der offenen fruchtbetonten Nase. Geschliffen und offen, eine schöne dunkle Aromatik. Auch am Gaumen fruchtbetont, zugleich nobel und sehr rund. Macht viel Spaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Schöne offene Nase, einladend und animierend, sehr fruchtbetont, voll und geradeaus.Auch am Gaumen eine schöne eindrückliche Fruchtbombe. Unverändert gut – ein Basiswein auf sehr hohem Niveau. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6 (offen): Unverändert zur 2. Runde, eine dunkle Fruchtbombe. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 12 (offen): Unverändert, mit reifer, satter Frucht gesegnet. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(01/2016)

Bodegas Mas Alta; Artigas; Priorat – La Vilella Alta; 2013 rot;
15°; 65% Grenache, 25% Carignan, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah auf Böden mit Schiefer, Kalkstein und Lehm; unter Beratung von Michel Tardieu und Philippe Cambie vinifiziert.

Tag 1 (Blind): Fast blickdichtes Schwarz. Betörend offene Nase, die mit Luft immer komplexer wird – am Ende eine schon fast perfekte Nase. Am Gaumen sehr ausgewogen und elegant, mineralisch im Abgang. Süßliche, reife schwarze Früchte in Überfülle. Noch sehr jung, aber zugleich sehr vielversprechend wirkend. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (blind): Offene betörende Nase, dicht, voll und mineralisch. Viel Spaß im Glas mit der süßen reifen Frucht. Bestätigt aber das ganz hohe Niveau des ersten Tages nicht ganz, er ist heute etwas weniger komplex und vielschichtig wie in der ersten Runde. Aber immer noch sehr überzeugend. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 8 (offen): Offene würzige Nase, voll und auch etwas schwer wirkend. Am Gaumen mit Noten von Tapenade, schwarzer Frucht, Lakritz und Kaffee. Etwas weniger nobel, aber noch immer Größe zeigend. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 16 (offen): Sehr aromatisch und ausgewogen. Unverändert zur 3. Runde. 95+/100 Th. Großer Wein.
(01/2016)

Cirerets; 2013 rot;
Musterflasche noch ohne Etikett

Tag 1 (blind): Schwarz, fast blickdicht. Die Nase baut sich immer mehr auf und zeigt dunkle, sexy Noten. Eine Mineralikfaust im Gaumen neben den dunklen Aromen. Eine Gothic – Lady, die es krachen läßt. Tolle Länge. Babymord, aber es handelt sich um ein königliches Baby. Wird später viel Spaß machen, wenn die Zeit gekommen ist. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (blind): Dunkle Nase, leicht offen. Kaffee und Bitterschokolade. Wird besser mit Luft, macht Spaß. Am Gaumen eine süßliche Frucht, harmonisch, rund und trinkbereit, vielleicht ein wenig zu süß und zu glatt zu Beginn. Im Abgang dann eine schon gut puffernde Mineralik, daher insgesamt schon gut zu trinken. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 9 (offen): Unverändert zur 2. Runde. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 17 (offen): Reife, süße Frucht. Am Gaumen voll und verführerisch. Verbessert sich noch einmal etwas und ist jetzt so gut wie in der 1. Runde. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(01/2016)

La Basseta; 2013 rot;

80% Grenache, 20% Carignan. Sehr schöner floraler Duft, betörend und expressiv. Am Gaumen noch etwas verschlossen, aber sehr gutes Potential. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.
(05/2015)

Musterflasche noch ohne Etikett
Tag 1 (blind): Dunkel und mysthisch, wie am Auge so auch an der Nase. Dort betörend offen und mit tiefer Aromatik. Am Gaumen sehr ausgewogen, recht glatt und harmonisch bei mittlerem Körper. Wirkt noch sehr jung, aber auch vielversprechend. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (blind): Dunkle noble Nase, aber heute noch recht verschlossen und zurückhaltend. Am Gaumen besser und mehr Zeichen gebend. Schöne Mineralik mit Biß. Der Wein hat mehr Wucht am Gaumen als viele andere der Probe, baut Druck auf und besitzt eine schöne Aromatik. Lang und üppig, aber auf dem Level der ersten Runde bleibend. Auch noch viele Tanninreserven. Babymord. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 9 (offen): dunkle, tiefe Nase, erst leicht offen, aber animierend. Öffnet sich mit Luft im Glas weiter. Am Gaumen sehr kompakt, eine dunkle, geheimnisvolle Kugel. Zeigt heute viel Potential. Süße dunkle Frucht und samtenes Tannin. Will noch viel Zeit, legt aber gegenüber der 2. Runde deutlich zu. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 17 (offen): Ebenso eine süße, reife Frucht, dunkler und nobler und noch deutlich aromatischer als der Cirerets. Zeigt neben Kraft auch Eleganz. Will noch Zeit, ist aber sehr seriös in seiner Größe. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(01/2016)

La Creu Alta; 2013 rot;
Musterflasche noch ohne Etikett

Tag 1 (blind): Schwarzrot. Dunkle noble Nase, offen und betörend. Am Gaumen ausgewogen, harmonisch mit exotischen Aromen und von schöner Länge mit schönem mineralischem Nachhall. Noch jung wirkend. Aber es zeigt sich Potential. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (blind): Sehr nobles Nasentier, heute sehr schön geöffnet. Ein Riechtraum, aber auch am Gaumen sehr schön mit süßlicher reifer Frucht. Alles sehr tief und nobel, wird auf Eleganz herausgearbeitet. Er entwickelt sich sehr positiv. Beeindruckt heute, auch wenn es noch immer Babymord ist 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 9 (offen): Findet sich jetzt langsam – mit viel Luft, aber das ist man bei jungen Creu Altas gewöhnt. Zeigt inzwischen die Tiefe der ganz großen Prioratweine. Deutet jetzt an, dass er auch in diesem Jahrgang ganz weit nach oben gehört. Zum Weglegen, aber nicht für den baldigen Genuss. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 17 (offen): Schwarz als Programm, sehr dicht, kompakt und tief: Momentan weniger trinkbereit als der La Basseta, aber welch Potential. Eine sichere Investition in die Zukunft. Unverändert zur 3. Runde. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(01/2016)

Artigas Blanc; 2014 weiß;
(Muster noch ohne Etikett)

Tag 1 (27.03.): In der Nase noch verhalten. Am Gaumen voll, süßlich exotische Frucht und eine Blumenwiese mit Rhododendron und Jasminsträuchern. Für einen so jungen Wein bereits sehr verführerisch. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Sehr aromatisch am Gaumen, verspielt und cremig, legt zu und zeigt heute Größe. Der unmerkliche Holzausbau ist sehr gut gemanagt. 95+/100 Th. Großer Wein.

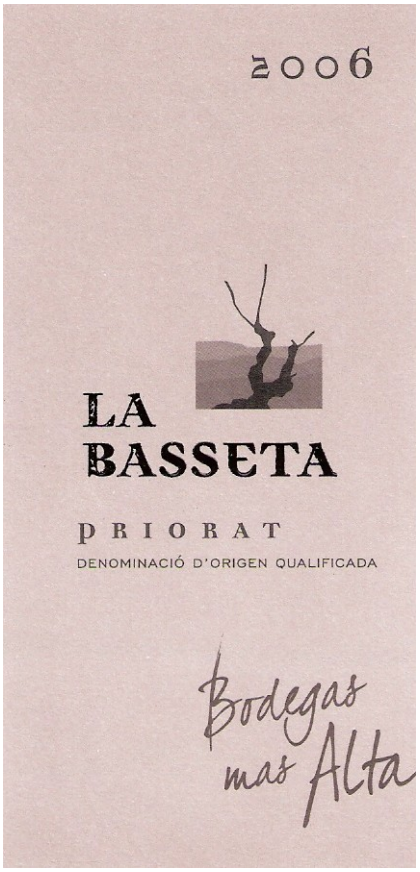
Tag 4: Unverändert zur 2. Runde. Ein schönes Nasentier, sehr aromatisch. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5: Unverändert rassig und tief. 95+/100 Th. Großer Wein.
(03/2015)

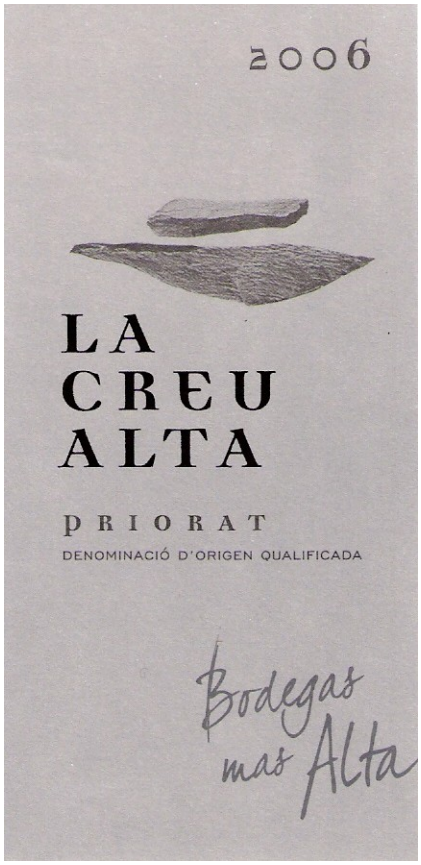
50% Grenache Blanc, 25% Macabeu, 25% Pedro Ximenez. Bestätigt den Einruck der intensiven Probe der Musterflasche kurz zuvor. Sehr ausgewogen, cremig, frisch und voll. Hat Potential zur Größe mit entsprechender Reife. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(Tast de Blancs – 04/2015)

Els Pics; rot - verschiedene mögliche Muster

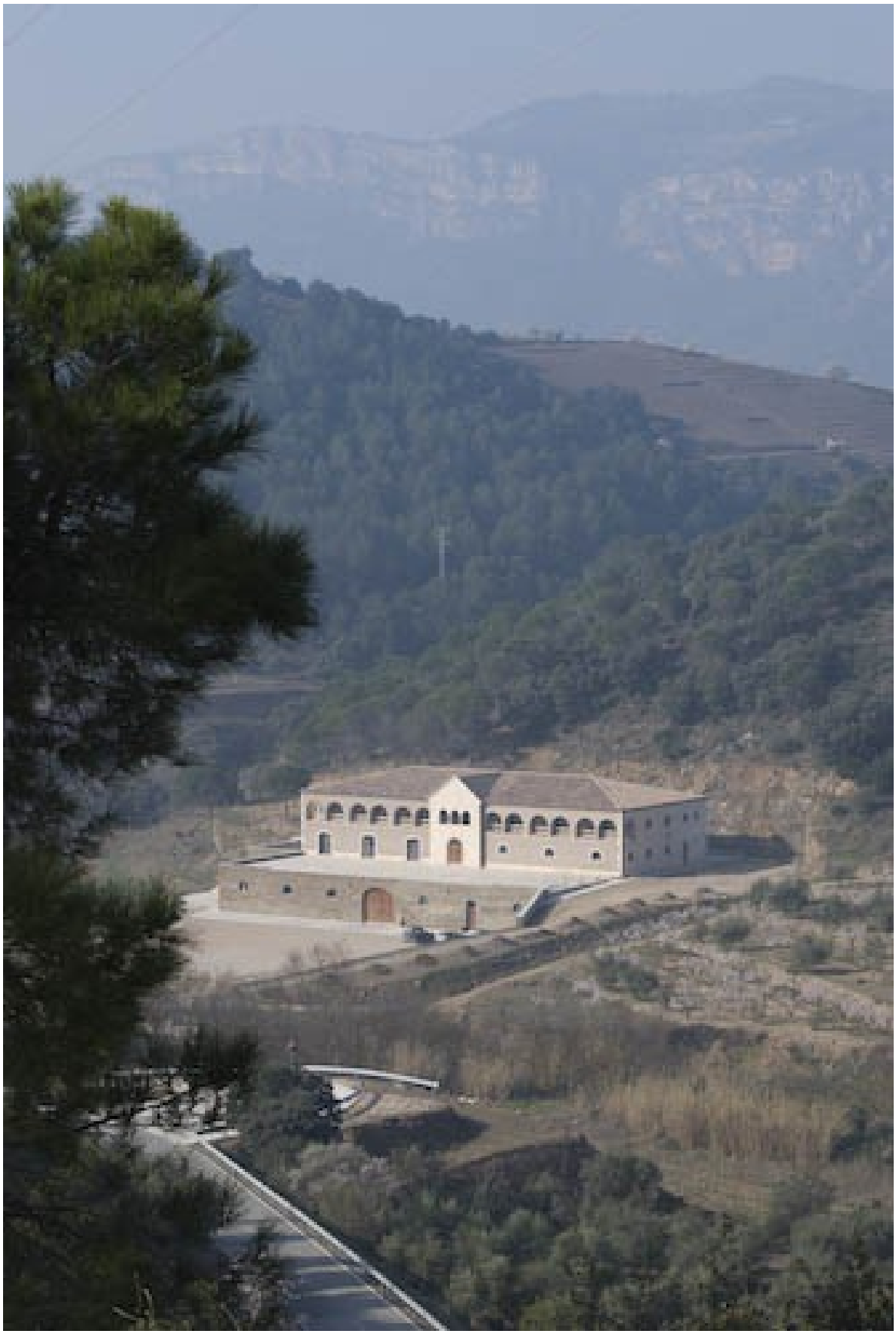
Artigas; rot



La Basseta; rot

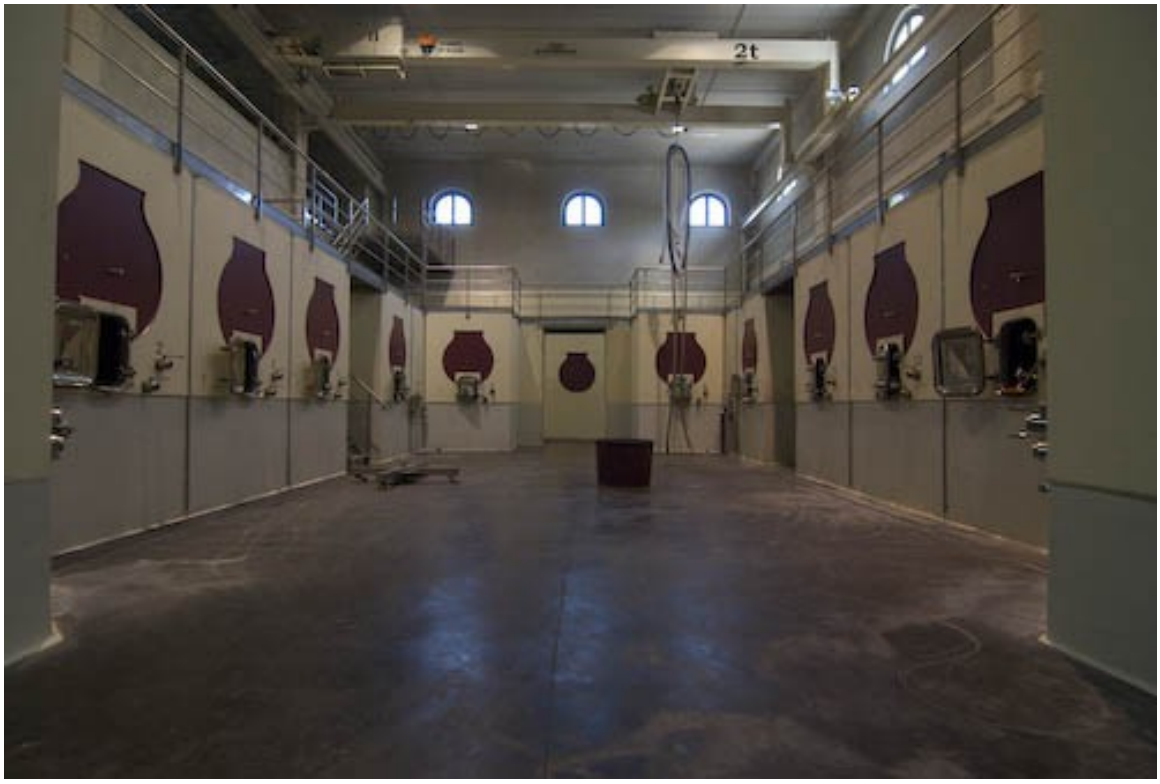


La Creu Alta; rot



Inmitten einer grandiosen Kulisse finden wir... (FK)

… die neu erbaute Kellerei Mas Alta. (FK)



Moderne Gärtanks aus Beton. (FK)

Ein eindrucksvoller… (FK)

… Fasskeller. (FK)

Christine Vanhoutte – Rigolle lädt zur Besichtigung der Weinberge ein. (FK)

Önologe Bixente Ocafrain am Steuer. (FK)

Cirerets. Hier werden Grenache Reben auf steilen Terrassen angebaut. (FK)
2007 gibt es den ersten nach dieser Parzelle benannten Wein.

Der Weg auf die Lage Cirerets. (FK)

Der mit Grenache bepflanzte Weinberg. (FK)

Der Babanet – Weinberg, bestockt mit Carignan – Reben. (FK)

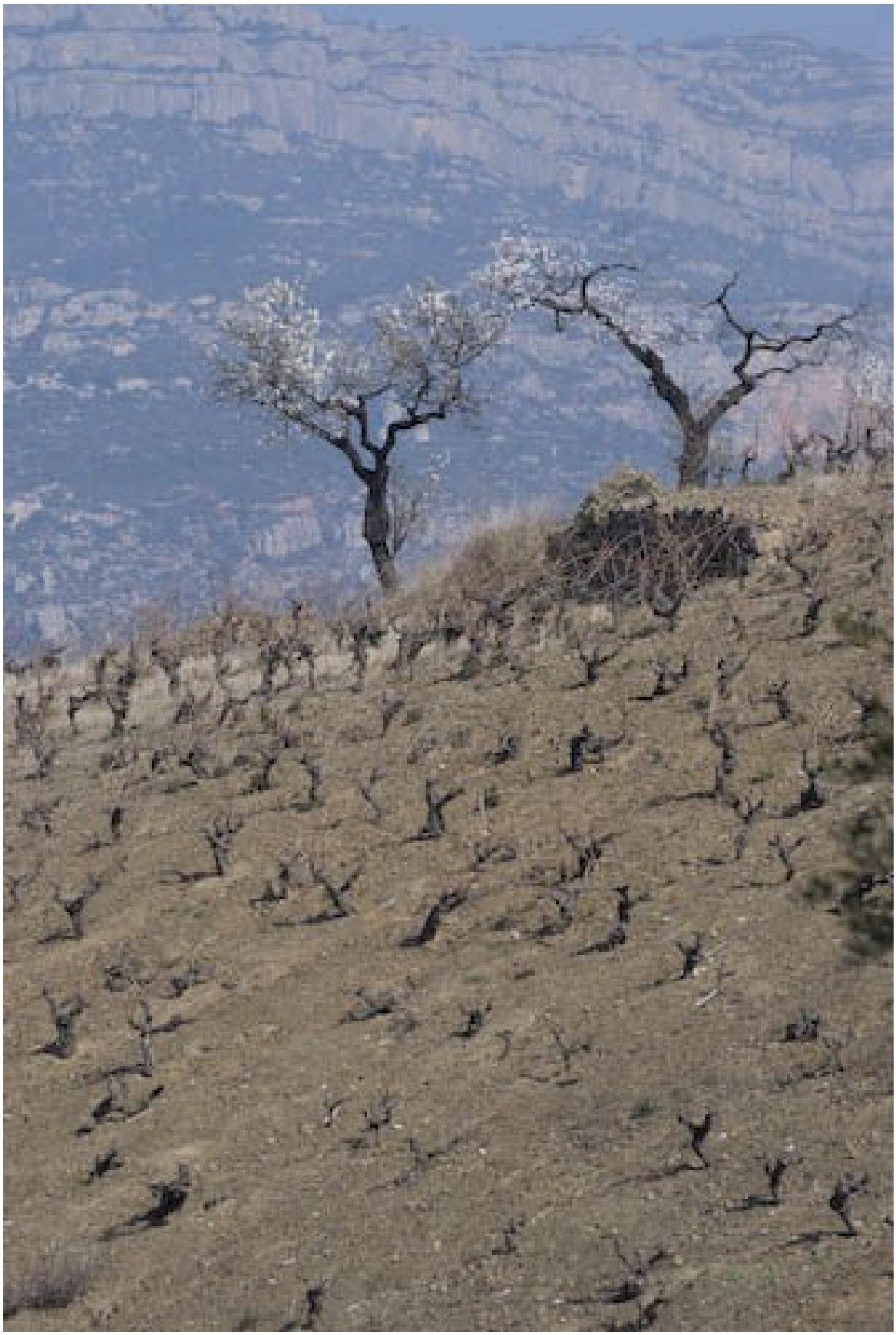
La Basseta – Traumweinberg (Grenache) für einen Traumwein… (FK)

Eine Rebe auf Llicorella – Schiefer. (FK)

Landschaft zwischen La Basseta und Collet de San Juan. (FK)

Collet de San Juan (Cabernet - Sauvignon) und schöner Fernblick. (FK)

Blick von Cabanet aus zum Montsant – Felsen. (FK)



Costers Hang mit alten Mazuela (Carignan) Reben. (FK)

Die Parzelle La Fontanella (Garnacha blanca). (FK)

Auf dem Weg von La Fontanella. (FK)

Weinprobe... (FK)

...im Fasskeller. (FK)

Bixente zieht eine Fassprobe... (FK)

Bixente Ocafrain (rechts) und Helios Carrasco… (FK)

...führen den Prioratführer... (FK)

Auch ich habe bei diesem Besuch einige Fotos gemacht. (TH)

Genießen wir den Frühlingstag ein zweites Mal... (TH)

(TH)

(TH)

(TH)

(TH)

(TH)

(TH)

(TH)