

Gratallops

Celler Cesca Vicent, S.A. (Francisca Vicent Robert)

C/ Piró, 30
Gratallops

Telefon: 610536573

Fax: 932063315

Web: www.cescavicentpriorat.com

Mail: info@cescavicentpriorat.com

Weine im Führer:

Torana 2001 rot	91
Torana 2002 rot	90
Lo Piot 2003 rot	92
Cabaler 2004 weiß	94
Lo Piot 2004 rot	93
Abat Domènech 2004 rot	96
Abat Domènech 2005 rot	95
Cesca Vicent 2007 rot	92
Cesca Vicent 2008 rot	93
Cesca Vicent r.R. 2009 rot	92
Cesca Vicent b.R. 2009 rot	91
Vell Segle XX o.J. Rot-süß	100

Winzer / Önologe:

Cesca Vicent; Emili Esteve

Bereits als Winzerin in der 4. Generation und Schwester von August Vicent vom Celler Cecilio macht Francisca Vicent Robert in aller Stille ihre Weine. Der Keller befindet sich im Mas d'en Corral, einem historischen Gebäude im Zentrum des alten Gratallops. Die Wurzeln der Familie lassen sich sogar bis ins 14. Jahrhundert rückverfolgen.

Der Weinbergsbesitz (18 ha., davon 11 mit Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Carinena bestockt, der Weißwein wird aus Grenache Blanc und Macabeu erzeugt) weist geologische und mikroklimatische Besonderheiten auf, so dass sich die Weine schon von anderen Weinen aus Gratallops unterscheiden lassen. Sie hat auch einige Reserven an autochthonen Rebsorten, wie 0,33 ha Trepat Blanc, 0,09 ha Trobato Blanc und 0,82 ha Monica – Cannonau, diese dienen wissenschaftlichen Untersuchungszwecken, fließen aber nicht in die produzierten Weine ein. Um noch besser auf die Notwendigkeiten ihrer Reben im Einzelnen eingehen zu können, ließ sie eine aufwendige Bodenanalyse und Tiefenuntersuchung durch die Firma Vien Asesoria S.L. anfertigen. Auch Klimastudien machte sie. Die Temperatur-unterschiede grade im Sommer sind hier enorm. Schwankungen zwischen 40° C am Tag und 12° C in der Nacht sind normal. Auch die Niederschlagsmenge ist äußerst gering.

Der Cabernet Sauvignon wurde 1982 gepflanzt und ist damit eine der ältesten Pflanzungen dieser Rebsorte im Priorat.

Seit 1999 hat man sich mehr und mehr bemüht, die Traubenqualität deutlich zu steigern, in dem man z.B. auf die Anwendung von Herbiziden und Pestiziden verzichtet und auf biologischen Weinbau umgestellt hat. Auch im Keller arbeitet man immer sorgfältiger. Man verzichtet auf starke physische Krafteinwirkungen wie Umpumpen und exzessives Filtern. Man läßt hierbei alle Prozesse wissenschaftlich überwachen und nimmt teil am S.C.S.M (Strict Crop Science Management).

Mit dem Jahrgang 2000 werden erstmals Flaschenweine unter eigenem Namen herausgegeben. Seit 2008 werden ihre Produkte durch das katalanische Biosiegel überwacht und zertifiziert.

Die Lese wird per Hand durchgeführt und die Trauben werden in 15 kg Behältern zur Kellerei gebracht und dort zunächst auf 10° C heruntergekühlt. Jeder Hang und jede Traubensorte wird getrennt vergoren, man benutzt hierfür kleine Stahltanks mit Temperaturkontrolle. Vier Monate später werden die Weine für weitere ca. 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut, bevor die Endverschnitte erfolgen und die Weine abgefüllt werden.

Vom Weißwein Cabaler (Grenache Blanc und Macabeu) gibt es nur etwa 500 Flaschen. Mit etwas Glück kann man den Wein in einigen Restaurants im Großraum Barcelona finden.

Der Torana besteht überwiegend aus Grenache mit etwas Cabernet Sauvignon und einem Tuck Merlot.

Lo Piot – ein altes Werkzeug aus Holz zum Anpressen der Trauben, von dem Cesca Vicent auch eine hübsche Sammlung vorzeigen kann – ist ihr hauptsächlich produzierter Wein, der aus Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah besteht.

Der Spitzenwein Abat Domènech erinnert an den Mönch, der seinerzeit auf der Einsiedelei (L'Ermita) bei Gratallops lebte und die Kapelle restaurieren ließ. Der Wein besteht überwiegend aus Cabernet Sauvignon in Verbindung mit Grenache und jeweils ein wenig Carignan, Merlot und Syrah.

Mit dem Jahrgang 2007 wird ein neuer Wein herausgegeben – einfach nach der Eigentümerin Cesca Vicent benannt. Er besteht aus Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. 66% des Weins verbringen 6 Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern, der Rest bleibt bis zum Verschnitt der Cuvée im Tank.

Obwohl Robert Parker schon desöfteren Weine von Francisca verkostet hat und den 2000er Abat Domenech sogar mit 93/100 PP bewertet hat, sind die Weine in Deutschland noch recht unbekannt. Sicher liegt das auch an der erstaunlichen Persönlichkeit Cesca's.

Sie kennenlernen zu dürfen ist ein besonderer Moment eines wohl jeden Prioratbesuchs. Die vitale und lebenslustige Dame, die für den Prioratwein lebt, arbeitet am liebsten so viel Zeit wie möglich selber in ihrem Weinberg. Sie wohnt eigentlich in Barcelona, verbringt aber mindestens drei Tage pro Woche in Gratallops.

Sie macht Wein, um Wein zu machen, nicht um ihn vordergründig zu verkaufen oder gar verkaufen zu müssen. Mitunter ist die Platzreserve im Keller aufgebraucht und man sieht zu, doch einige Weine zu verkaufen. Sie ist Gärtnerin, Winzerin und Künstlerin mit Leib und Seele, aber die ökonomische Seite ihrer Kellerei ist nicht grade ihr Steckenpferd, so sagt sie es selber von sich. Nach einer hohen Bewertung eines ihrer Weine durch amerikanische Weinkritiker wurde sie gefragt, was sie nun mit diesem Wein zu tun gedenke. Ihre Antwort lautete schlichtweg: "Nichts!"

Bei unserem letzten Besuch bei ihr bekam ich auch eine der raren Flaschen ihres Süßweines "Le Vell Segle" zur Verkostung mit. Lediglich 270 davon gibt es, Anfragen, den Wein eventuell zu kaufen, scheinen zwecklos. Cesca Vicent produziert nicht, um zu verkaufen...

Wenn August Vicent einer der Väter des Priorats ist, dann muss Cesca Vicent wohl die Mutter des Priorats sein... Aber sie selber bleibt ruhig und im Hintergrund. Den Medienrummel überläßt sie gern den jungen Önologinnen. Sie bleibt im Weinberg und zeigt, wo die Weine gemacht werden.

Ein Besuch mit Verkostung und Weinkauf ist nach vorheriger Anmeldung möglich.

Weine:

Cabaler (weiß)	PG : 1
Cesca Vicent	PG : 1
Torana	PG : 1
Lo Piot	PG : 2
Abat Domenech	PG : 3
El Vell Segle	PG : ?

Verkostungsnotizen:

Torana; 2001 rot;

Eine sehr fruchtbetonte Crianca aus Grenache und Merlot, Kirsche, etwas rauchig, leicht oxidativ - bei der Preisklasse 5 bis 8 € ein toller Gegenwert, super PGV. Cesca Vicent ist Tante des Ladeninhabers und Schwester von August (Celler Cecilio). Bislang nur regional erhältlich. Sehr gute 91+/100 Th. (05/2007)

Torana; 2002 rot;

Schwarzrot, üppige, anspringende dunkle Nase, Schwarzwälder Kirschtorte, Brombeerlikör, auch am Gaumen konzentrierte kirschige Frucht und beißende Mineralität, etwas schwer wirkend. Nicht ganz so harmonisch, wie es die Nase erwarten ließe, dennoch ein interessanter Wein mit Kraft und Fülle, wie man sie nur von besseren Weinen dieses Jahrgangs erwarten würde. Harmonisiert sich auch im Laufe des Abends am Gaumen. Super Einstieg. Sehr gute 90/100 Th in der Blindprobe.

Nach wie vor üppigste Nase der drei Weine, im Prinzip unverändert zum Vortag, auch wenn man das Gefühl hat, er wabert mit jedem Schluck hin und her, mal störrischer, mal zugänglicher. Sehr guter Essensbegleiter und für einen kleinen Wein aus kleinerem Jahrgang durchaus ein Achtungszeichen setzend. Ich bleibe bei sehr guten 90/100 Th.

Farbe recht hell für Priorat. In der Nase reife Kirsche, Mandeln, dann geröstetes Brot, beim nächsten Schnüffeln ein großer Blumenstrauß.

Am Gaumen frische Sauerkirsche, mit etwas hellem Kakao bestäubt, röstige Aromen, präsen Säure, sehr feiner und eleganter Abgang. Mir fehlt etwas die Mitte. Sehr animierend, könnte ich mir sehr gut als Essensbegleiter vorstellen. Für den Moment 89 VP

Bestätigt sich am 2.Tag, die Säure etwas abgebaut. Heute Abend ein Glas zum Essen getrunken. Passte wunderbar. Ich bleibe bei 89 VP. (06/2008)

Lo Piot; 2003 rot;

Fast schwarz, anfänglich noch verschlossen in der Nase, aber erahnbare noble Aromen, sehr kompakt. Öffnet sich dann im Glas wie die aufgehende Sonne. Am Gaumen harmonisch, konzentriert, sehr elegant und nobel. Das Manko eines nicht all zu reichen Körpers wird durch die Finesse ausgeglichen - kaum zu glauben, dass der Wein 15° hat. Von nichts zuviel, von allem ausreichend. Sehr guter Trinkfluss, da er nicht schwer oder unbalanciert wirkt. Exzellente 93+/100 Th.

In der Nase auch wieder eine anfängliche Schüchternheit, die sich dann aber im Laufe des Abends gibt. Aber welche Harmonie am Gaumen... Pure Freude bei diesem Wein, sensationelle Finesse für einen Wein dieser Kategorie und purer Spaß - zum Essen und sogar solo. Kein kompottiger 2003er, sondern ein Muster an Frische und Harmonie für den Jahrgang. Könnte ich gern öfter trinken. An beiden Folgetagen exzellente 94+/100 Th.

In der Nase gekochte Früchte, Kräuter, frisch und animierend. Nach einiger Zeit dann kraftvoller. Gefällt mir am Gaumen solo getrunken am besten: warm, reife Sauerkirsche mit Bitterschokolade. 90 VP

Die Nase marginal abgebaut, dafür am Gaumen deutliche Verbesserung - was für eine Frische für 2003, genial. Gefällt mir heute auch deutlich besser - Chapeau Cesca! 92 VP
(06/2008)

Tag 1: Recht verhaltene, noble Nase, am Gaumen recht kühl und eher finessebetont, baut mit Luft noch weiter aus. Hinterlässt im Abgang einen leicht trockenen tanninbetonten Nachhall, lang und sanft.

Schöne Mineralik, Fruchtjoghurt und Schiefer, kühl und durchaus edel wirkend. Legt auf jeden Fall Noblesse und Charme vor. 93+/100 Th. Exzellent.

Tag 2: Offene, noble und komplexe Nase, vielschichtig und animierend, am Gaumen mit Finesse und verführerischem Reiz. Schöne Mineralik, mit Biss und kühle, wunderbar zu trinken. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3. Heute dominiert die Mineralik und die Säure etwas, dennoch immer noch ein exzellenter Wein. 93/100 Th.

Tag 4: Lässt sich auch nach vier Tagen noch wunderbar trinken. Frisch, finessenreich, durchaus mit etwas Tiefe und schöner Mineralik. Kein Abstrich gegenüber dem Vortag. 93/100 Th.
(10/2011)

Cabaler; 2004 weiß;

Funkelndes Goldgelb. Offene Nase, exotisch, am Gaumen auch eine Assoziation an Apfelkompott. Könnte schon zu den stärker gereiften Weinen der Verkostung zählen. 93/100 Th.

2.Tag: Offene Nase, reife Äpfel dominieren, auch Honig... Bereits stärker entwickelte, reife Aromen, sehr harmonisch, macht viel Spaß und ist bereits recht reif bei einer schönen Länge. Im Abgang taucht der Honig wieder auf. 95/100 Th.

3. Tag: Offen, finessebetont und sehr harmonisch – 94/100 Th. Exzellenter Wein.
(10/2008)

Lo Piot; 2004 rot;

15°

Ebenso fast schwarz, ebenfalls anfänglich fast verschlossene Nase, etwas kühler, mineralischer wirkend. Vom Stil her kaum ein Unterschied zum 2003er, vielleicht ein Miniquentchen frischer. Und die Tannine verweisen noch auf Reserven für eine schöne Zukunft. Wie der 2003er mehr auf Eleganz als auf Körper getrimmt. Stört mich persönlich nicht. Ebenfalls 15°, die nicht aus dem Glase springen, sondern gut versteckt sind. Erneut exzellente 93+/100 Th.

Der Duft anfangs hinter einem leichten Nebelschleier, am Gaumen dabei eine etwas fordernde Säure, er hat sich wohl ein wenig verschlossen? Oh nein, er fängt sich wieder und zeigt, dass er sein will, was er ist. Ein Verwandlungskünstler und ein Wein für Freaks. Weit entfernt davon, sich anzubiedern und everybody's darling zu sein. Grade das ist schätzenswert.
Ich bleibe im Endeffekt bei außergewöhnlich guten 93+/100 Th. am zweiten und auch am dritten Tag

Die Nase am Anfang sehr verhalten, dann feine elegante Frucht, mit der Zeit wird sie lauter und auch sehr animierend.

Am Gaumen viel Sauerkirsche, präzise Säure. Auch hier ein sehr guter Essensbegleiter. Ich sehe ihn marginal unter dem 2002er Torana und vergebe derzeit 88 VP

Die Nase weiterhin sensationell. Unglaubliche Veränderung am Gaumen, am 2. Tag deutlich ausgewogener, frisch, viel Finesse, gefällt mir heute deutlich besser. Birgt noch Potential, ich erhöhe deutlich auf 91+ VP

...und 2004 steht im Glas wie eine 1 - auch am 3. Tag. Die Nase immer noch sehr beeindruckend, am Gaumen kühl und frisch wie ein Gebirgsbach, oder der Wind an unserem ersten Abend in Margalef...hier sehe ich noch Potential auf ein oder zwei Punkte mehr.
(06/2008)

Tag 1: Sehr klassischer Stil mit einer schön herausgearbeiteten Llicorella – Mineralik auf einer Sauerkirschfrucht. Die Mineralik bleibt bis in den Abgang hinein ein präsent Thema, dabei ist er dennoch auch elegant, quasi die eiserne Faust im Samthandschuh. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: In der Nase wirkt er heute etwas "dreckiger", am Gaumen bestätigt er sich. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Die wieder sauberere Nase begeistert mehr als an den Tagen zuvor, ebenso die Fülle am Gaumen. Schöne Mineralik, dazu heute etwas trocknendes Tannin, dennoch die insgesamt beste Performance. 95/100 Th. Großer Wein.
(01/2012)

Runde 1 (blind): Schwarz, was sonst? Offene Nase, durchaus ein wenig nobel, Gothic – Typ. Am Gaumen frisch, viel Spaß, aber durchaus auch mit einer Mineralikfaust in der Tasche. Mittlerer Körper, aber muskulös. Sehr sportlicher Wein. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tiefes, dichtes dunkles Rot. Sehr feine Nase, feine Frucht, schöne Mineralik. Am Gaumen dichte Mineralik, feine Frucht, zupackend mit feinem Extrakt. Feiner langanhaltender Abgang. 94+ VP

Runde 2 (blind): Nobel und weiterhin sportlich wie an Tag 1, aber noch ein wenig offener und ausgefiltert. Zeigt sich heute schon groß. 95+/100 Th.

Betörend offene Nase, feine Mineralik, Am Gaumen frische Frucht, zupackend, feines Tannin, das lange am Gaumen haften bleibt. 94+ VP

Runde 3: Etwas glatter und harmonischer, aber nach wie vor ein schöner Wein, der beeindruckt. 95/100 Th. Großer Wein.

Feine, sehr klare Nase, feine Mineralik, am Gaumen zunächst sehr schmeichlend, elegant, dann aber mit ordentlich Druck und feinem Tannin, dichter Extrakt. 94+ VP

Runde 4: Animierende Nase, am Gaumen heute wieder mehr Druck, rote Frucht, Kräuternoten und Kaffee, eine immer noch markante Llicorella – Note, sehr harmonisch und von schöner Länge, 95+/100 Th. Großer Wein.

Keine Veränderung zum Vortag. Klarer, fast schlanker Priorat. 94+ VP
(09/2014)

Abat Domenéch; 2004 rot;

Sehr dunkles Rot, leicht offene, fruchtbetonte Nase. Die warmen, likörigen Noten lassen mich einen 2003er vermuten - ein verspielter Wein - feurig, kalte blaue Flammen auf roter Frucht. Am Gaumen angenehm frisch und Rasse zeigend. Mild mit einem frischen Abgang nach roter Johannisbeere und Kirsche. Für mich sehr gute 92+/100 Th.

Offenere Nase, sehr mineralisch, etwas rauchig. Am Gaumen Kirschmarzipan, viel Schiefer (fein gemahlener Schieferstaub), hat sich toll entwickelt. 93+/100 Th. – exzellenter Wein am 2. Tag.

Sehr feine Nase, elegante Fruchtnoten. Am Gaumen feiner Schieferstaub, sehr animierend, Amarenakirsche, sehr schöne Länge. Die Flasche wurde leer, deshalb keine Eindrücke vom nächsten Tag. 92 VP
(02/2009)

15°; 6.100 Flaschen.

Tag 1 (blind): Dunkles Schwarzrot, sehr noble dunkle Nase, die sich nach und nach immer mehr öffnet, Brombeeren, Heidelbeeren, noble Edelhölzer, tief und intensiv. Macht mehr und mehr auf. Am Gaumen superelegant, dunkle Noten, voll bei mittlerem Körper, noch gute Tanninreserven und ein schöner mineralischer Abgang. Sehr frisch. Großes Kino. Abat Domenech? Wenn, dann aber auch eine sehr gute Flasche. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tiefes Rot, fast ins Schwarze gehend. Feine Frucht an der Nase, betörende Schiefermineralik, sehr verführerisch. Luft tut dem Wein gut, die Nase wird immer besser. Wow!
Dicht, reife Kirschen, feine Kräuter, spürbares Tannin, das den ganzen Gaumen auskleidet, noch zu jung. Vermutung Abat Domenech. 96+ VP

Tag 2 (blind): Unverändert zum ersten Tag, geniale Mineralik, tolle offene Nase, intensiv und tief am Gaumen, tolle Länge. Sehr ausbalanciert, zeigt aber auch einige Cabernet Sauvignon – Hinweise, was meinen Tip auf Abat Domenech stärkt. Wunderbarer Wein auf Weltklasseniveau. 97,5+/100 Th.

Betörend frische und mineralische Nase, feine Frucht, sehr elegant. Begeistert!
Am Gaumen dicht, sehr elegant, harmonisch, sehr feiner Extrakt, vielschichtig, hat Biß, Ecken und Kanten, ganz feines weiches Tannin, super langer Abgang. Wow! 98+ VP

Tag 3: Setzt sich heute in der dritten Runde ganz knapp an die Spitze. Zeigt bei aller Eleganz noch etwas mehr Komplexität und Rasse und viel Druck. Dazu noch immer ein gutes Tannin. Wirkt noch immer jung, macht aber schon jetzt unwahrscheinlich viel Trinkspaß. 98,5+/100 Th.
Weltklassewein.

Feine, sehr betörende Nase. Sehr harmonisch. Am Gaumen sehr dicht mit viel Gripp, wirkt heute etwas verschlossener als gestern. Sehr feiner Extrakt, bleibt sehr lange am Gaumen haften. 97+ VP

Tag 4: Enorm tiefe, sehr mineralische Nase. Am Gaumen sehr dicht, elegant, sehr schönes Frucht-

Säure-Spiel. Wirkt noch jugendlich, feines Tannin, sehr langer Abgang. Kommt heute nicht ganz an den Clos Martinet heran. 96+ VP

Tag 6: Noch immer eine Knallernase, auch am Gaumen noch immer eine faszinierende Frische, sanfter Druck, Komplexität und Eleganz in perfekter Ausgewogenheit. Erscheint noch immer jung. Heute mit deutlichem Abstand der stärkste Wein der Runde. 99+/100 Th.
(09/2014)

Abat Domenéch; 2005 rot;

Schwarzrot, beinahe undurchsichtiger Wein, verschlossen und kompakt, kühl und fast streng wirkend, beinahe abweisend. Mit der Zeit kommen etwas Schiefernoten und Graphit, es bleibt aber ein tiefer See, überrascht aber dann am Gaumen und offenbart ein großes Potential, wirkt deutlich komplex. Er kleidet den Gaumen gut aus und überrascht mit feinen Fruchtpralinen. Sehr milder, schöner Nachhall, macht schon jetzt viel Spaß. Ein Wein, der sich im Laufe der Zeit immer mehr öffnet. 93+/100 Th. – Ein exzellenter Wein, der sich in der Nachverkostung weiter öffnet und auf 94+/100 Th zulegt.

Öffnet sich langsam in der Nase, sehr mineralisch, Kirschen mit rostigen Nägeln auf Schieferplatten, später auch Erdbeernoten, sanfter, schöner Nachhall. 92+/100 Th. – sehr guter Wein am Folgetag.

Sehr ansprechende kräuterige Nase, am Gaumen zupackend, betörend, noch jugendlich und ungestüm. Auch bei der Nachverkostung wunderbare Frische. Potential! 92+ VP
(02/2009)

15°; 5.000 Flaschen total

Runde 1 (blind): Sehr dunkles Schwarzrot mit funkelndem Kern. Sehr offene und anspringende Nase. Dunkel, sehr würzig und mit Süßholznoten. Komplex und vielschichtig. Sehr voll und dunkel am Gaumen, frisch und mit jeder Menge samtendem Tannin. Sexy und nobel, sehr ausgewogen und trinkig. Voll und mit süßlich – fruchtigem Nachhall. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Eine Traum Nase, immer noch offen und anspringend. Legt am Gaumen nochmals zu, voll und sehr ansprechend. Im Nachhall jede Menge Bitterschokolade und eine reife süße dunkle Frucht. Macht sehr viel Spaß. Langer Nachhall, 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3: Was für eine grandiose Nase, dicht und komplex, tief und elegant. Unverändert zur 2. Runde. Ganz großes Kino. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(11-12/2015)

Runde 1 (blind): Dichte, beeindruckende und sehr betörende Nase. Vollreife Kirschen, Vollmilkschokolade, feine Schiefermineralik, sehr elegante Nase. Wahoo! Am Gaumen sehr fein, animierend durch sehr gut eingebundene Säure, frisch, feiner betörender Extrakt und feines Tannin, sehr schöne Länge. 96+ VP

Runde 2 (blind): Dichte Nase, Kaffee, Kräuter, Zartbitterschokolade und eine Prise Pfeffer. Am Gaumen sehr animierend, frisch, harmonisch, dichter Extrakt, feines Tannin, schöne Länge. 96+ VP

Runde 3: Heute sehr feine und elegante Nase, am Gaumen wunderbar frisch, elegant und harmonisch und einfach nur betörend und vielschichtig. Dichter Extrakt, sehr feines Tannin, schöne Länge, hat noch Reserven. 96+ VP
(11-12/2015)

Cesca Vicent; 2007 rot;

Sehr dunkles Rot mit schönem Funkeln, offene Nase nach dunkler Frucht. Cassis, Brombeere, Schwarzkirsche - dazu Schiefernoten und etwas Schokoraspel. Kleidet den Gaumen mit viel Frucht aus, sehr frisch und harmonisch. Sehr gute Anlagen, man sollte dem Wein ruhig noch etwas Reifezeit gönnen. Sensorisch trockener als der Maius Assemblage, insgesamt wenigstens eine Liga höher 94+/100 Th. Exzellent.

Am zweiten und dritten Tag zeigt er eine super komplexe Nase, hat insgesamt toll zugelegt, zeigt sich ernsthaft, kraftvoll und komplex bei einer guten Struktur. Ein kleiner, der zur Größe neigt. 94-95/100 Th. (04/2009)

Offene Nase mit einem ausgewogenen Fruchtcocktail auf Schokolade. Sehr trinkig. Ein wunderbarer Wein, der viel Spaß macht und sehr harmonisch wirkt. Frische Frucht und Schoko, auch ein hohes Maß an Finesse, feminin und verführerisch – von einer Frau stammend? Auf jeden Fall sexy und ein Stil, der mir sehr entgegenkommt. Ich gebe schon mal euphorische 95+/100 Th. Groß.

Mineralisch packende Nase, wandelt sich ständig. Frisch und leicht am Gaumen, Kräuterwürze, sehr trinkig. 89 VP

2. Tag: Schöne offene Nase, sehr animierend. Der Wein baut am Gaumen etwas Druck auf, zeigt eine schöne und reife Frucht und lässt sich bereits jetzt gut trinken. Exzellente 93+/100 Th.

Verhaltene Nase, viel rote Frucht in der Nase. Am Gaumen schöne Frucht, etwas eindimensional, Gewürze. 88 VP (01/2010)

Dieser Wein ist ein toller und zugleich schon nobler Einstieg in die Prioratwelt, die Flasche präsentiert sich besser als die mit Manfred bereits im Januar dieses Jahres in Bernburg verkostete. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (09/2010)

15°; 40% Grenache, 35% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Syrah
In der Anerkennungsphase für Bio – Zertifizierung.

Tag 1: Dunkle noble Nase, die sich immer mehr öffnet, am Gaumen eine Palette erfrischender säuerlicher Früchte von roter Johannisbeere über Sauerkirsche bis Preiselbeere. Ein sehr erfrischender Wein mit durstlöschendem Charakter. 92+/100 Th. Sehr gut.

Tag 2: Bestätigt den ersten Eindruck, allerdings nimmt sich die Säure langsam mehr und mehr zurück. Schöne Aromenpalette, wirkt am zweiten Tag insgesamt etwas „ernsthafter“ und gewinnt an Tiefe. 92+/100 Th. Sehr gut

Tag 3: Deutlich harmonischer als an den ersten beiden Tagen. Ein frischer Durstlöcher mit sehr schöner Mineralik, zupackend und Trinkspaß bietend. 93/100 Th. Exzellent.

Tag 4. Alles ist sehr gut ineinandergefügt. Hält die Klasse des 3. Tages aufrecht. Zeigt sich insgesamt über eine gute Luftzufuhr dankbar. Ein nicht zu unterschätzender Basiswein mit gutem PGV. 93/100 Th. Exzellent. (12/2011)

15°; 40% Grenache, 35% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Syrah; In der Anerkennungsphase zur Bio-Zertifizierung.

Tag 1: Im Duft tiefer und nobler als der Peites im Vergleich, aber ebenso erst wenig geöffnet. Am Gaumen eine schöne, beinahe packende Mineralik und noch viele Tanninreserven. Schon eine schöne Harmonie, aber er hat sicher noch gute Zukunftsanlagen.
93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Er hat ebenfalls in der Nase und auch am Gaumen zugelegt, zeigt eine tolle Frische und Mineralik. Überraschend gute Entwicklung dieses Basisweines von Cesca Vicent. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 – blind: Eine kühle kirschbetonte Nase, offen und sehr mineralisch. Am Gaumen sehr harmonisch und gut zu trinken, neben der Kirschfrucht entdecke ich auch Assoziationen an Schlehe und Hagebutte. Zeigt ordentlich Druck am Gaumen und ist mit Vernügen zu trinken. Ich vermute den Cesca Vicent. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Er schließt wunderbar an die Eindrücke der Vortage an und wirkt kein bisschen müde. Ganz toll! 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(02/2012)

Tag 1: Dunkle und sogleich mineralische Nase, Rauch, Pflaumenkuchen und Kirschsuppe... Am Gaumen verbindet sich die Süße der Kirsche sehr schön mit der Mineralik des Llicorella - Schiefers. Sehr rund und harmonisch, klassisch. Weder Süße noch Säure stechen hervor. Kirschsuppe trifft auf Schieferblock. In der Nase leider noch nicht so betörend, sollte sich diese noch öffnen, steigert sich die Bewertung sicher noch deutlich. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Wirkt heute wärmer und voller. Zugleich aber entwickelt sich auch die Mineralik. In der Nase immer noch verhalten, aber durch den volleren Gesamteindruck heute ein Pünktchen mehr. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Die Mineralik tritt heute etwas "rauhbeiniger" hervor und beherrscht den Gaumen. Der Wein ist heute mehr Essensbegleiter als Solist. Da macht ihn die Mineralik zu einem anstrengenden Gesprächspartner heute... 92/100 Th. Sehr guter Wein.
(11/2012)

Betörend mineralische Nase, Lakritze, feine Kräuter, eine Nase die mich sofort begeistert. Am Gaumen ein Steinbeisser, was für eine Mineralik gepaart mit einer sehr präsenten Säure wirkt der Wein sehr frisch. Schöner Extrakt mit feinem langen Abgang. 92+VP

Auch am 2.Aband betört die geniale Nase, am Gaumen wieder diese unglaubliche Mineralik, frisch und sehr vielschichtig mit feinerem Tannin. 92+ VP

Am 3.Aband unverändert gut. Super-mineralische Nase, fein und elegant am Gaumen mit langem Abgang. Klasse! 92+ VP
(11/2012)

Tag 1: Offene, kirschbetonte Nase, dazu nasser Stein, sehr klar und kühl, aber mit einer reifen, fast süßen Frucht. Baut dann am Gaumen erstaunlich viel Druck auf, bleibt aber stets gut balanciert und hat eine schöne Frische am Gaumen. Schöne Länge. gibt diesmal richtig Gas. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Zu dunklen Kirschen gesellen sich Heidelbeeren, dazu kommt eine knackig frische, aber keinesfalls beißende Llicorella Mineralik, die dem Wein ungeheure Frische, aber zugleich auch einen tollen Trinkfluss mitgibt. Immer noch auffällig schöne Länge. Der Wein bestätigt den

Eindruck des Vortages. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Er steht wie eine Eins im Glas – unverändert exzellent. 94/100 Th.
(03/2013)

Tag 1: Superoffene Nase, sehr dunkel. Schwarzwälder Kirschtorte und Kakao, am Gaumen eine tolle MineralikÜppige 2007er Aromatik. Dieser Wein scheint sich von Flasche zu Flasche zu steigern. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Manifestiert sich, super offene Nase, trinkig und mit schöner Mineralik. Schließt an Tag 1 an und zeigt ein sehr gutes PGV. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Unverändert zum Tag 2. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Unverändert – 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Baut ein wenig ab, beim letzten Glas zeigt er erste oxydative Noten.
92/100 Th. Sehr Guter Wein.
(08/2013)

15°; 40% Grenache, 35% Cabernet Sauvignon, 20%, Merlot, 5% Syrah; Im Prozeß der Zertifizierung als ökologischer Wein.

Tag 1 (offen): Dunkle Aromatik, aber noch recht verschlossen. Öffnet sich mit Luft langsam. Am Gaumen dunkle Frucht, viel Brombeere und noch mehr Schiefer. Sehr frisch und lang anhaltend. Kräuter, Kirschen und Schiefer im Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Unverändert mit dunkler Aromatik. Schöne kühle Mineralik. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Noch immer viel Mineralik. Viel Biss, viel Kirsche. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind am 18.12.: Fruchtbetonte, recht offene Nase, am Gaumen deutlich komplexer, recht würzig, sehr kühl und nobel, ein schöner Nachhall und noch viele Tanninreserven. Macht viel Spaß.
95+/100 Th. Großer Wein.

Offen am 22.12. (Platz 10 in der Blindverkostung): Offene und durchaus üppige Nase, sehr ausgewogen am Gaumen, voll und mit viel Frische, ein schöner Kirschmix, sehr saftig. Tolle Mineralik. Ein Wein mit einem tollen Preis-Genuss-Verhältnis, der sich insgesamt hervorragend entwickelt hat. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(11-12/2014)

Tag 1 (offen): Sehr dunkles Kardinalsrot. Leicht offene, dunkle Nase. Schwarzkirsche, Holunder, Brombeere und viel Schiefer. Sehr frisch, ausgewogen und von guter Länge. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4 (offen): Mineralisch, Kirschen und dunkle Frucht, intensiv am Gaumen. Legt zu. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 1: Leicht offene Nase, Macht mit Luft immer mehr auf, ist fruchtbetont und etwas kantig. Noch viele Tanninreserven. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: Fülliger und üppiger als in der ersten Runde. Legt deutlich zu, ist sehr ausgewogen und gefälliger, weniger kantig, aber mit guter Mineralik. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (04/2016)

Runde 1 (blind): Dunkles Kardinalsrot mit schönem Funkeln. Erst leicht offene Nase, dunkel und mineralisch, Kirschkerne. Wirkt kühl und noch verschlafen, macht aber mit Luft langsam auf. Am Gaumen Säuerliche Beerenfrüchte und Schattenmorellen, viel Schiefer. Hintenraus Milchkaffee auf warmer Schieferplatte, mittlerer Körper, noch etwas Tannin und viel Grip. Steinwein. Ausgewogen. Sehr direkt. Frucht und viel Schiefer. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 2 (blind): Ist heute in der Nase deutlich offener, am Gaumen aber bleibt er nach wie vor der Steinwein. Baut insgesamt mehr Druck auf als am ersten Tag, wird expressiver, ohne seinen Charakter zu leugnen. Schöner kirschig – schiefriger Nachhall, durstlöschend. Gewinnt daher insgesamt dazu. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Noch immer ein Steinwein, Kirsche und Schiefer. Durstlöschend. Aber weniger expressiv als in der 2. Runde. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(10-11/2017)

Runde 1 (blind): Etwas verhaltener zu Beginn, sehr feine Aromen, rote Früchte auf Schieferbett. Animierend. Dreht mit Luft mächtig am Rad, dann auch schwarze Frucht, Mandeln. Graphitnoten. Am Gaumen betörende Sauerkirsche, schöne Harmonie, feine Mineralik. Viel Spaß im Glas.
91+ VP

Runde 2 (blind) Deutlich offenere Nase, betörende Mineralik, sehr animierend. Am Gaumen sehr Schiefer-mineralisch, Sauerkirsche, hatmonisch, feine Länge mit hervorragendem Trinkfluss. Insgesamt verbessert - erhöhe auf 92+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche) Offene und betörende mineralische Nase. Am Gaumen dichte Schiefer-Mineralik, harmonisch und schön zu trinken. 91 VP
(10-11/2017)

Cesca Vicent; 2008 rot;

Blind 1. Tag: Intensive, üppige Nase, rotfruchtig mit sehr viel Schiefer, wirkt mit einer Kompottnote auch etwas warm, insgesamt voller in der Nase als viele Mitbewerber.

Am Gaumen elegant und ausbalanciert, im Abgang die volle Breitseite Schiefer. Zeigt noch etwas die Krallen. Schöne Anlagen, aber noch unfertig. Würde mich nicht wundern, wenn wir hier den Manyetes oder den Solertia hätten. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind 2. Tag: Offene Nase, der klassische Schiefer – Kirschen – Mix, am Gaumen klar und fruchtbetont, recht einfach gestrickt und mit Schieferstaub bedeckt. Sehr gut, aber keinesfalls von speziellem Charakter. Trinkig, aber die noch gute Säure im Abgang verrät noch Potential.
92+/100 Th. Sehr gut.

3. Tag (offen verkostet): Sehr offene Nase und heute ebenfalls deutlich trinkiger und auch mit einigen aromatischen Spitzen gespickt. Stilistisch schon wie am Tag zuvor. Gefällt und überzeugt durch sein PGV. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

7. Tag (offen verkostet): Immer noch mit schönen aromatischen Spitzen, unverändert zur letzten Runde. Macht sehr viel Trinkspaß für relativ kleines Geld. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

10.Tag (offen verkostet): Wird sogar noch etwas voller, zeigt sich aber auch mit sehr viel Frische und einer Steinbeißermineralik. Überzeugt noch ein wenig mehr. Viel Potential. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(07/2011)

Cesca Vicent (roter Rock); 2009 rot;

Neuer Wein von der Mutter des Priorats im Joven-Stil ohne Fassausbau.

Nicht all zu dunkle Farbe, eher Kardinalsrot mit schönem Funkeln

Sehr mineralische, würzige Nase, warmer Schiefer, auch recht tief. Ein kleiner, sehr ansprechender Nasenwein, der sich durchaus kämpferisch aufbaut. Am Gaumen sehr kräftig, üppig und füllig mit einer leicht dezenten Süße, nichts Aufdringliches. Viel Power für einen Basiswein, alles gut balanciert. Sehr jung, aber mit guten Anlagen. Sehr guter Wein.

92+/100 Th.

Am 3. Tag noch immer eine offene und animierende Nase, die heute mehr auf der rotfruchtigen Seite steht. An der Nase mehr Himbeere, am Gaumen eher Erdbeere – generell Schiefer. Schöne Frucht und Frische. Gut balanciert und trinkig. Sehr gute 92+/100 Th.

Nach vier Tagen immer noch ausgewogen und rund, rotfruchtig und mit schöner Mineralik Sehr guter Wein. 92+/100 Th. (06/2011)

Cesca Vicent (blauer Rock); 2009 rot;

Gleiche Cuvée wie der rote Rock, aber im gebrauchten Fass ausgebaut. Ebenfalls nicht zu dunkel in der Farbe, durchscheinendes tiefes Kardinalspurpur mit schönem Funkeln, in der Nase ein wenig verschlossener als der rote Rock. Macht am Gaumen sehr viel Spaß, gutes, korrektes PGV. Mit etwas Luft öffnet sich die Nase, das dezente Holz ist noch leicht präsent, es ist aber kein Biberwein. Auch am Gaumen etwas weniger üppig als der rote Rock, etwas ernsthafter und zugeknöpfter. Sehr rund ohne Ecken und Kanten, brav und gefällig. Spaßmacher. Etwas schiefziger Abgang, ein mit Schieferplatten gedecktes Holzdach. Insgesamt gut im Schnitte der sehr guten Basisweine. 91+/100 Th.

Am 3. Tag eine dunkle, offene und intensive Nase, in der heute likörige Noten hervorstechen. Am Gaumen kräftig und voll, die Nase bestätigend. Samtenes Tannin, schöne Länge. Sehr guter Wein. 91+/100 Th.

Nach vier Tagen sehr dunkel wirkend, dazu ein etwas leicht bitterer Ton nach Bittermandelaroma und dunkler Schokolade. 91+/100 Th. (06/2011)+

Vell Segle XX; o.J. rot – süß;

16°; 2011 abgefüllt; Flasche 137 von 270; 100% Grenache aus der Lage Mas d' en Corral; 10 Jahre ausgebaut in Fässern aus französischer Allier Eiche, Kirsche, Kastanie und Akazie.

Blind 1. Tag: Helle gealterte Farbe, oxydative Noten, erinnert an alte Weine aus Maury, Anklänge an Himbeerlikör, Trockenfrüchte, Schlehen – Ebereschen - Sanddornlikör aber auch an alten Gärkeller. Am Gaumen ein perfekter Zauberstoff, ein Traumwein, der nicht von dieser Welt kommt. Ich möchte gefühlte 100/100 Th. vergeben, finde aber minimale Abzüge und komme rechnerisch auf 99+/100 Th. Ein Weltklassewein, hinter dem ich den neuen Süßwein von Cesca Vicent vermute.

Blind 2. Tag: Wo, wenn nicht hier,
wann, wenn nicht jetzt,
wer, wenn nicht wir
100/100 Th.

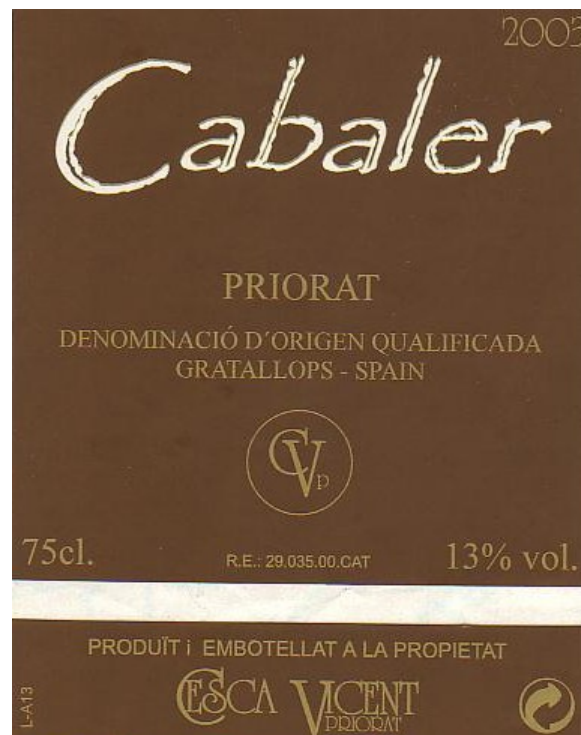
Offen 10. Tag: Nach wie vor ein alle Sinne betörender äußerst vielschichtiger und aromenreicher Süßwein mit viel Stoff zum Diskutieren und Sinnieren. Hedonistisch, philosophisch und sinnliche

Verführung pur. Das ist der Gipfel des Süßweinkönnens bei Vin Doux Naturels, dessen Schema er in seinem Ausbau folgt. Besser geht nicht, nur anders. 100/100 Th.

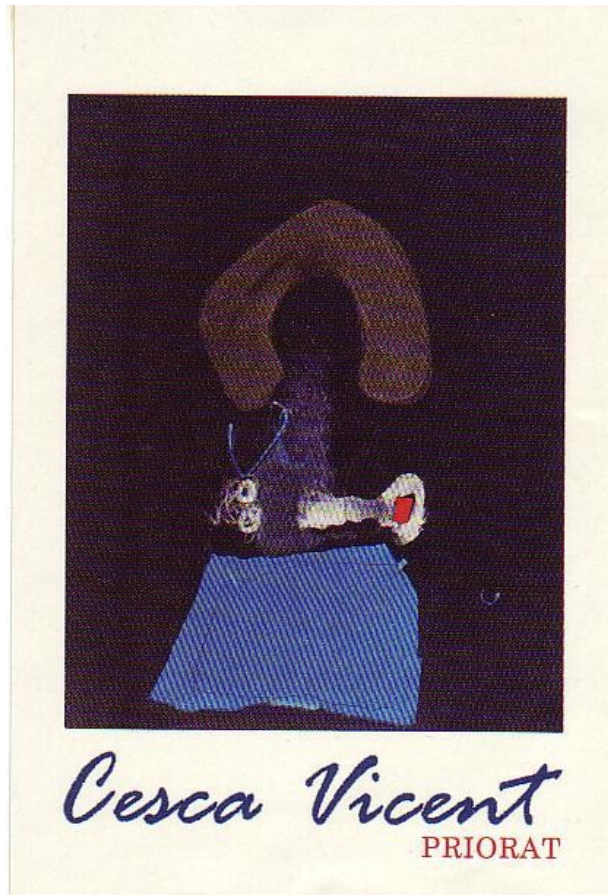
Offen 11. Tag: Auch in der letzten Runde nach 11 Tagen brennt hier nichts an. Ein sehr seltenes hohes Vergnügen. Weine dieses Stiles kann man nicht besser machen.

100/100 Th. Perfekter Genusswein.

(07/2011)



Cabaler;weiß



Cesca Vicent; rot



Torana; rot



Lo Piot; rot



Abat Domènech; rot



Moderne Edelstahltanks bei Cesca Vicent Robert.

(TH)



Fass- und Flaschenlager. Muss da wirklich verkauft werden?

(TH)