

El Lloar

Clos 93, S.C.P.

C/ Nou, 26
El Lloar

Telefon: 620 215 770
Fax: ?

Web: www.clos93.com

Mail: clos93@clos93.com

Weine im Führer:

L' Interrogant 2011 rot	93
L' Interrogant 2012 rot	91
L' Interrogant 2013 rot	94
L' Exclamació 2013 rot	94
L' Interrogant 2014 rot	92
L' Exclamació 2014 rot	94

Winzer / Önologe:

Pepo Garcia, Ruben & Josep Maria Sabaté

Drei junge ambitionierte Leute haben in El Lloar einen neuen kleinen Keller gegründet und haben mit dem 2011er L' Interrogant vor kurzem den ersten Wein herausgebracht. Der Wein besteht aus 40% Grenache, 40% Samsó (Carignan) und 20% Cabernet Sauvignon. Er wurde 9 Monate lang in französischem Holz ausgebaut. Etwa 2.000 Flaschen soll es von diesem ersten Jahrgang geben.

Im Dorf El Lloar befindet sich der kleine Keller, der als 93. Keller in die Liste der DOQ Priorat aufgenommen wurde – dieser Umstand war auch zugleich Namensgeber.

Viel an Informationen ist noch nicht zu bekommen, aber ein erster Kontakt ist bereits per Mail gemacht. Ich hoffe, die Seite bald ausführlicher gestalten zu können.

Weine:

L' Interrogant
L' Exclamació

PG : 1
PG : 2

Verkostungsnotizen:

L' Interrogant; 2011 rot;

Der erste Jahrgang dieses Weines zeigt sich voller und mit rauchigen und auch speckigen Noten. Am Gaumen sehr ausbalanciert, auch hier voller und mit viel Kraft, zugleich ein gutes Tanninmanagement. Sehr Gutes PGV. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2014 – *Tast des Mines*)

L' Interrogant; 2012 rot;

15°; 45% Grenache, 45% Carignan, 10% Cabernet; 9 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche

Die erzeugten 6.000 Flaschen sind ab Weingut bereits komplett ausverkauft!
Sehr gute Frucht und Frische. Am Gaumen sehr ausgewogen, Nichts Großes, aber insgesamt sehr schön. Gut im PGV. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2014 – *Tast des Mines*)

Tag 1 (blind): Warme Nase, gekochte Frucht, dunkel. Am Gaumen eine süße Frucht und eine Mineralikfaust, ein wenig jung und noch unharmonisch, bessert sich mit Luft im Glas aber dann schon deutlich, harmonisiert sich und legt zu. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (blind): Macht in der Nase auf, wirkt dunkel und nobel mit wunderbar frischer Kirschfrucht und Himbeergrütze, baut Druck auf und zeigt noch viel Tannin. Legt insgesamt deutlich zu. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 9: Baut leider arg ab und zeigt oxydative Noten. Schade. 84/100 Th. Guter Wein.
(06/2014)

Würzige Noten und eine recht süße Frucht, mineralischer, frischer Abgang nach Sauerkirschen und Johannisbeeren. Etwas flacher am Gaumen als der 2013er. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2015)

L' Interrogant; 2013 rot;

In der Nase und am Gaumen voller und strukturierter als der 2012er, mehr kräutrige Noten und ein schöner retronasaler Auftritt. Tiefer und zu Beginn des Gaumeneindrucks süß, im Abgang frisch. Deutliche Steigerung zum 2012er. Samtenes Tannin, weniger knallende Mineralik. Gute Weiterentwicklung des Projektes. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2015)

L' Exclamació; 2013 rot;

15°; 100% Syrah, zu 30% mit den Rappen vergoren, ausgesuchte Trauben in perfektem Reifezustand; 820 Flaschen

Im Weingut: Feine rauchige Nase. Am Gaumen cremig, feine Säure, schokoladig mit feinem langem Abgang. 93+ VP

94+/100Th.

(05/2015)

Tag 1: Leicht offene Nase, würzig, exotisch, macht mit Luft immer mehr auf. Am Gaumen dunkle Frucht, Tapenade und Steakpfeffer. Langer Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Legt in der Nase und auch am Gaumen zu und beeindruckt heute. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Ein frischer Wind, der durch warme Kräuterbeete und Gärten mit süßen reifen Früchten weht. Wirkt am Gaumen zunächst recht leicht, baut dann aber doch genügend Druck auf, um Spaß zu machen. Recht vielschichtig, kleine säuerliche rote Früchte treffen Kräuter und Pfeffer. Das Ganze mit Schiefer gespickt. Im Abgang ganz leicht trocknend heute, was zu einem Punktabzug führt. Aber das bleibt auf hohem Niveau gemeckert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Heute wieder deutlich harmonischer und mit Tiefe und Fülle. Wandelt sich stetig, wird wieder dunkler und nobler in der Stilistik. Jetzt am Besten, wo die Flasche leer wird. Ein Wein für Liebhaber abseits der ausgetrampelten Prioratpfade. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2015)

15°; 100% Syrah gelesen bei optimaler Reife, zu 30% mit den Rappen vergoren; 820 Flaschen
Tag 2 (blind): Dunkles Kardinalspurpur. Leicht offene Nase, Burlatkirschen, Steinstaub, wird mit Luft immer besser und komplexer, zugleich auch verführerischer. Am Gaumen mit mineralischem Biss und sehr viel Frische, helle Kirschen. Elegant und sehr trinkig. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 - Rückrunde (blind): Wunderbares Nasentier, dunkel und würzige, verführerische Noten. Am Gaumen offener und ernsthafter. Macht viel Spaß, Luft tut ihm richtig gut. Schöner mineralischer Nachhall. Deutlich verbessert. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6 (offen): Unverändert zur 2. Runde. Sehr schön zu trinken. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 16 (offen): Die Syrah – Noten sind inzwischen perfekt herausgearbeitet, er zeigt eine schöne Kühle und Frische. Qualitativ unverändert. 96+/100 Th. Großer Wein.
(01/2016)

15°; 100% Syrah, zu 30% mit den Rappen vergoren; 820 Flaschen
Blind Runde 1: Noch immer etwas verhalten in der Nase, eine feine, aber recht noble Nase. Am Gaumen sehr schön, eine fein ziselierte Frucht und einige Kräuternoten, sanft und sehr harmonisch. Sehr ansprechend und nobel. Öffnet sich mit Luft etwas. Am Gaumen sehr überzeugend und schon mit viel Spaß zu trinken. Kann aber noch weiter reifen, sehr elegant und schmeichelnd bei eher leichterem Körper. Baut auch leicht Druck auf, bleibt aber immer samtpfötig. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: In der Nase unverändert verhalten, aber fein und mit Tiefe. Am Gaumen elegant und würzig, sehr schöne Frische und mit Tiefe. Insgesamt unverändert zur ersten Blindprobe. Toller Nachhall. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 1 (offen): Schwarzrot. Eine dunkle würzige Nase, die sich immer mehr öffnet und die immer nobler wird, sehr syrahtypisch und pfeffrig. Am Gaumen dabei kühl, mineralisch und elegant. Nord-Rhône Syrah trifft Schiefer bei mittlerem Körper. Noch sehr samtene Tannin, sehr gutes Potential verratend. Macht enorm viel Spaß. Guter Nachhall. Bestens ausgewogen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 9 (offen): Unverändert zu den Blindproben. Großartiger Ausdruck der Syrah-Traube im Priorat. Macht sehr viel Spaß. 96+/100 Th. Großer Wein.
(10/2018)

L' Interrogant; 2014 rot;

15°; 41% Grenache, 41% Carignan; 18% Cabernet Sauvignon; 8.600 Flaschen

Tag 1: Dunkles Kardinalsrot mit schönem Funkeln. Leicht offene Nase, floral, dazu Kirsche und ungesüßtes Kompott von Schwarzen Johannisbeeren, frisch und klar, sehr saftig. Sauber und ausgewogen. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Unverändert zur ersten Runde. Sehr klar und saftig. Zeigt heute etwas mehr Tannin. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Unverändert. Sehr stabil. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Unverändert. Gut zu trinken, einfach, klar und geradeaus. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(02/2017)

L' Exclamació; 2014 rot;

15°; 100% Syrah, mit den Rappen vergoren; 1.850 Flaschen

Tag 1: Schwarzviolett, fast blickdicht. Leicht offene Nase, süßliche Kräutermischung und Wacholder. Am Gaumen frische und säuerliche dunkle Früchte, dazu wiederum Kräuter. Leichter bis mittlerer Körper, pfeffriger Nachhall mit einer Tanninwand. Hat Potential. Wil aber noch Zeit haben. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Heute zusätzlich eine kleine ledrige Note, die aber nicht stört. Schöne sanfte Länge. Eleganter Trinkspaß, insgesamt unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Ebenso unverändert, bleibt spannend. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Unverändert. Vielleicht einen Tuck unter dem 2013er, aber auch sehr interessant durch die kühlere Stilistik des Jahrgangs. Für das Priorat ungewöhnlich, aber es zeigt sich immer wieder, dass 100% Syrah im Priorat durchaus seine Berechtigung hat. Ein Wein für Entdecker und Neugierige. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(02/2017)



Hinweisschild am Keller von Clos 93 im Dorf El Lloar

(TH)



Der Keller ist einer der kleinsten im gesamten Priorat.

(TH)



Kommt man aus Richtung El Molar, dann fällt bereits das große Plakat auf und verweist auf den Keller und die Möglichkeit zum Weinkauf.

(TH)



Ruben zeigt uns stolz die Weinberge mit dem kleinen Verkostungsplatz.

(TH)



Inmitten des Weinberges stehen ausrangierte Fässer als Verkostungstische.

(TH)