

Gratallops

Clos Figueras, S.A.

C/ de la Font, 38
Gratallops

Telefon: 977830217

Fax: 977830422

Web: www.closfigueras.com

Mail: info@closfigueras.com

Weine im Führer:

La Font de la Figuera 2000 rot	92
Clos Figueres 2000 rot	96
Clos Figueres 2001 rot	97
La Font de la Figuera 2003 rot	88
Clos Figueres 2003 rot	94
Clos Figueres 2004 rot	96
La Font de la Figuera 2005 rot	93
Clos Figueres 2005 rot	95
La Font de la Figuera 2006 weiß	94
Clos Figueres 2006 rot	96
Clos Figueres 2007 rot	97
La Font de la Figuera 2008 rot	92
Clos Figueres 2008 rot	95
La Font de la Figuera 2009 weiß	92
La Font de la Figuera 2009 rot	92
Clos Figueres 2009 rot	97
La Font de la Figuera 2010 weiß	93
Serras del Priorat 2010 rot	91
La Font de la Figuera 2010 rot	93
Clos Figueres 2010 rot	95
La Font de la Figuera 2011 weiß	92
Serras del Priorat 2011 rot	90
La Font de la Figuera 2011 rot	93
Sweet de Clos Fig. 2011 rot-süß	96
La Font de la Figuera 2012 weiß	89
Serras del Priorat 2012 rot	91
La Font de la Figuera 2012 rot	93
Clos Figueres 2012 rot	95
Sweet de Clos Fig. 2012 rot-süß	95
La Font de la Figuera 2013 weiß	92
Serras del Priorat 2013 rot	90
La Font de la Figuera 2013 rot	93
Clos Figueres 2013 rot	96
Sweet de Clos Fig. 2013 rot-süß	97
La Font de la Figuera 2014 weiß	94
Serras del Priorat 2014 rot	89
La Font de la Figuera 2014 rot	94
Clos Figueres 2014 rot	96
La Font de la Figuera 2015 weiß	94
Serras del Priorat 2015 rot	90
La Font de la Figuera 2015 rot	93
Clos Figueres 2015 rot	96
Sweet de Clos Fig. 2015 rot-süß	97
La Font de la Figuera 2016 weiß	93
Sweet de Clos Fig. 2016 rot-süß	97
La Font de la Figuera 2017 weiß	91
Sweet de Clos Fig. 2017 rot-süß	96
Vermouth Forget Me not o.J. braun	95

Winzer / Önologe:

Charlotte und Christopher Cannan; Anne-Joséphine Cannan, Miquel Albert Compte I Ramisa, Jaume Pujol und Alain Graillot

Mit dem Namen Christopher Cannan verbindet sich in erster Linie die Handelsfirma Europvin, die auch im Bordeaux – Markt keine unbekannte Größe ist. Gern tranken die Cannans privat die Weine von Scala Dei und versuchten schon frühzeitig, Prioratweine in ihre Handelsaktivitäten mit einzubauen. Schließlich waren sie vom Potential der Gegend so begeistert, dass der Wunsch aufkam, hier ein Weingut aufzubauen.

Die Familie Cannan hat Clos Figueras mit seinen teilweise verwehrten alten Terrassen im Oktober 1997 auf Empfehlung von René (III) Barbier übernommen. Unter anderem gab es einige restaurierungswürdige alte Carignan – Stöcke darauf.

Dies war der Beginn eines Traums für die inzwischen zugezogenen Engländer.

Im Jahr 2000 wurde eine benachbarte Parzelle zugekauft, auf der ca 2500, teilweise 20 bis 60 Jahre alte Grenache und Carinena Rebstöcke gepflanzt waren. Zum Teil waren sie bereits für einen Wein unter dem Clos Figueras Label gepflanzt worden. Der Name der Parzelle -Figueres - weist dabei auf die Feigenbäume hin, die das Vorhandensein einer Wasserquelle anzeigen.

1998 und 2001 wurden Grenache, Cabernet, Syrah und Mourvedre angepflanzt, die sich heute in beiden Rotweinen wiederfinden. Ein Sturm zerstörte im Oktober 2000 leider einen Teil der Mourvedre Pflanzung, über 100 Stöcke Verlust waren zu beklagen.

Aus dem Rebbestand von 90% weißem Grenache und 10% Viognier wird ein seltener Weißwein produziert. Auch Chenin wird versuchsweise angebaut.

Die Weinberge befinden sich auf terrassierten Llicorella Hängen mit einem großartigen Blick sowohl zum L'Ermita Berg und auf die Montsant Kette, als auch in die Weite des Ebro-Deltas und zu den Bergen im Bajo Aragon dahinter. Insgesamt besitzt der zusammenhängende Grundbesitz eine Größe von 18 ha. Waldflächen, Olivenpflanzungen und Garrigue lockern die Landschaft auf und sorgen für ein ökologisches Gleichgewicht. 135 Arbequina-Olivenbäume dienen der Produktion eines Olivenöls unter dem Label der DOC Siurana. Die alte Quelle "La Font de la Figuera" wurde liebevoll restauriert. Der Boden besteht fast ausschließlich aus purer Llicorella, lediglich in der Nähe des Montsant – Flusses finden wir lehmige Böden und Schwemmkiesel. Es wird ökologisch verträglich gearbeitet und nur bei absoluter Notwendigkeit werden noch Chemikalien eingesetzt. Die Zukunft wird auch hier Biodynamik heißen, der Respekt vor der Erhaltung der Natur und des ökologischen Gleichgewichts erfordert das Anfreunden mit deren Methoden. Die reine Weinbergsfläche beträgt 12 ha.

Anfangs wurde Christopher Cannan sehr stark von René Barbier und seinem Team auf Clos Mogador unterstützt und der Wein auch im dortigen Keller verarbeitet. Inzwischen arbeitet die junge, sehr talentierte Tochter Anne-Joséphine mit und mehr und mehr wird man unabhängig. In Gratallops gab es zunächst einen kleinen Ausbaukeller für die Weine des Clos, die zentrale Schaltstelle, Büros und Empfangsmöglichkeiten befanden sich anfangs in Falset, im Celler Laurona an der Straße nach Bellmunt. Inzwischen hat Clos Figueras das Gebäude übernommen, in dem einst das legendäre Irrductibles – Restaurant war. Hier hat man nun alles unter einem Dach – das Restaurant wurde ebenfalls wiederbelebt

René Barbier ist auch heute noch mehr als nur ein guter Freund und Berater. Er kümmerte sich lange mit seinem Team, unter anderem seinem Önologen Fernando Zamora um den Zustand der

Weinberge ebenso wie um Fragen der Vinifizierung und des Ausbaus. Auch die endgültigen Blends der Weine wurden von den Cannans gemeinsam mit René Barbier und Fernando Zamora bestimmt. Inzwischen hat man als önologischen Berater den berühmten Winzer Alain Graillot von der nördlichen Rhône engagiert.

Der Weißwein bestand zunächst aus 80% Grenache Blanc und 20% Viognier. Der Viognier wurde dabei im Holzfaß vergoren und ausgebaut, der Grenache Blanc im Edelstahltank. Nach 9 Monaten wurde der Wein abgefüllt. Inzwischen hat man hier komplett "umgebaut".

Aktuell besteht der Font de la Figuera Blanco aus 85% Viognier, 10% Grenache Blanc und 5% Chenin Blanc, alles nur noch 6 Monate im Edelstahltank ausgebaut und es wird komplett auf einen Holzeinsatz verzichtet.

Der rote Font de la Figuera wird in großen Edelstahltanks vergoren und reift anschließend 12 Monate in 500 l Fässern aus Allier Eiche der ersten und zweiten Belegung. Aktuell haben wir eine Cuvée aus 60% Grenache, 10% Carignan und 30% Cabernet Sauvignon, Syrah und Mourvedre. Die Rebstöcke hierfür sind aktuell 11 bis 14 Jahre alt.

Für die "Microvinification" des roten Clos nutzt man speziell gefertigte 500 l Fässer. Der Hut wird regelmäßig von Hand umgestoßen, um bestmögliche Extraktion zu erreichen. Der Wein reift im Anschluß 13 Monate lang in neuen Barriques und 300 l Fässern aus Allier Eiche. Die verwendeten Grenache und Carignan (zusammen 70%) sind hierbei zwischen 30 und 60 Jahre alt, die anderen Reben sind jünger – 20% Syrah und 10% Mourvedre und Cabernet Sauvignon.

Der erste produzierte Jahrgang war 1999, allerdings nur Font de la Figuera. Der Clos Figueras gehört in die Serie der wirklich Großen aus dem Priorat. Spätestens mit dem 2001er machte dieser Wein bei verschiedenen Verkostungen und Wettbewerben auf sich aufmerksam.

Als Anne-Joséphine Cannan von verschiedenen Studien und Praktikaaufenthalten im Ausland zurück kehrte und mit dem Weinmachen auf Clos Figueras begann, führte sie einen kleineren Wein ein, der auch junge Leute für das Priorat begeistern sollte. Der Serras del Priorat verbringt nur 8 Monate in gebrauchten 500 l Fässern und besteht aus 60% Grenache, 20% Carignan und 20% Cabernet Sauvignon und Syrah – alles von jungen, etwa 10 Jahre alten Reben.

Mit dem 2011er Jahrgang wird erstmals auch ein roter Süßwein in kleinster Menge angeboten.

Etwa 40% der produzierten Weine werden in Spanien vertrieben, der Löwenanteil wird über Christopher Cannans Exportfirma EUROPVIN in aller Welt verteilt.

Man kann die Weine im angeschlossenen Restaurant trinken oder auch kaufen. Auch verschiedene Angebote zur Besichtigung und Verkostung gibt es auf vorherige Anfrage und Reservierung hin.

Weine:

Serras del Priorat	PG : 1
Font de la Figuera (rot, weiß)	PG : 2
Clos Figueres	PG : 4
Sweet de Clos Figueras	PG : ?
Vermouth « Forget Me Not »	PG : ?

Verkostungsnotizen:

Font de la Figuera; 2000 rot;

Gereift in der Farbe, offen und mineralisch. Noch immer erstaunlich gut in Schuß, dieser einstige Basiswein aus der Anfangszeit der Cannans im Priorat. Rotfruchtig und mit Luft komplexer werdend, er wandelt sich stetig im Glas. Eine Überraschung. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(04/2017)

Clos Figueres; 2000 rot;

Üppige, etwas reife Nase, Kompott. Auch am Gaumen reif wirkend, andererseits mit unwahrscheinlicher Frische und einer prägnanten Säure im Nachhall und ist wie meine Katze Lucy mal verschmust, mal wild. Im Antrunk sehr schöne Eleganz. Große 96+/100 Th.

Bestätigt sich ebenfalls ganz toll und wirkt nach wie vor noch sehr jung und frisch, so dass man ihn auch noch weiter liegen lassen kann. Essensbegleiter auf sehr hohem Niveau. Nicht der schlechteste große Erstlingswein eines Prioratverrückten... Große 96+/100 Th.

Unverändert toller Wein bei der Nachverkostung einen Tag später, sehr frisch für sein Alter und ein schöner Erstlingswein. Große 96+/100 Th.

Betörende elegante Nase. Viel Eleganz auch am Gaumen, ein Trinkgenuss auf sehr hohem Niveau. 95+ VP

Nobel, elegant und ausgewogen. Macht wie viele 2000er aus dem Priorat im Moment verflücht viel Spaß. Da lacht das Herz jedes Prioratfans..... 95+ VP Nach der Vertikale nicht noch einmal verkostet.
(06/2008)

Clos Figueres; 2001 rot;

Gereifte komplexe Nase, riecht nach etwa 10 Jahre altem Vintage Maury ohne dessen Süße, ebenfalls ein kühler, nobler, mineralischer Hauch von warmem Schiefer. Ein Mega-Nasentier! Und er hält am Gaumen, was die Nase verspricht. Samtenes Tannin im Abgang. Sehr viel Harmonie, für mich der beste Wein der gesamten Runde. Weltklassewein. 99/100 Th.

Bestätigt den ersten Eindruck von der Blindprobe vollauf, wunderschöne Fruchtsüße und für mich nahe der Perfektion. Diese Assoziation an Maury ohne Süße lässt mich nicht los... Ich könnte ewig dran schnuppern, aber auch genau so lange möchte ich schlürfen... Wein auf Weltklasseniveau – 99/100 Th. Trinken oder weiter lagern, er hat noch genug Reserven.

Bestätigt sich auf der ganzen Linie, viel Spaß für einen Wein ganz nah der Perfektion. Wie schon in der Vertikale 99/100 Th. einen Tag nach der Blindprobe.

Betörend geile Nase, kandierte Früchte, sehr nobel. Mächtige Power am Gaumen, wirkt jung, sehr dicht, vielschichtig mit samtigem Tannin im großartigen Abgang. 95+ VP

Gefällt mir noch besser als gestern. Ein Meditationswein. 96+ VP

Zum Essen nochmals nach getrunken, bestätigt meine bisherigen Eindrücke. 96+ VP
(06/2008)

Was für ein wunderbarer Nasenwein?! Genial und vielschichtig, tief und würzig. Am Gaumen mineralisch, tief und sehr komplex. Ein sehr großer chinesischer Fächer wird hier zum Wedeln nach dem Aufguss benutzt! Ganz großes Kino und genau der richtige Wein, nach dessen Genuss man sich auf den Weg ins Priorat machen sollte. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(03/2012)

La Font de la Figuera; 2003 rot;

Etwas wuchtige Nase, ausgewogen und typisch für den Jahrgang am Gaumen, am Ende jedoch leider etwas austrocknend. Sehr gute 88+/100 Th. (11/2007)

Clos Figueres; 2003 rot;

Toll entwickelte komplexe Nase, leere Zigarrenkiste, Rauch, dunkle Frucht, kühl und auch im Gaumen sehr harmonisch, elegant und reif – er gleitet den Schlund hinunter – und zeigt plötzlich im Abgang unerwartet eine Tanninwand, die fast staubig trocken ist. Das erinnert ganz an fein zermahlene staubigen Schiefer und eine große Dürre...

Ist das das Coca – Cola Prinzip, welches immer schneller nach dem nächsten Schluck verlangt? Oder kann man diesen Wein nur auf Ex trinken? Große 95/100 Th. Dennoch wenig wirklicher Spaß dabei...

Offene und sehr ansprechende Nase, siehe auch den Kommentar zur gestrigen Blindverkostung... Leider hält er durch den austrocknenden Abgang nicht den Riesenspaß, den die Nase verspricht. Die Korkqualität war im Gegensatz zu allen anderen Flaschen leider auch sehr abweichend. Bei alle Jahrgängen fast nicht durchfeuchtet, der 2003 schon fast völlig... Aber das trocknende Tannin („Sahara im Glas“ – Chris –O Ton) hat damit wohl eher nichts zu tun. Dennoch, Jammern auf hohem Niveau... - es bleiben exzellente 94+/100 Th. Was würde eine weitere Lagerung bringen? Abwarten...

Offene schöne Nase, etwas animalische Noten tauchen jetzt auf, ansonsten ein unverändertes Bild zu gestern und zur Vertikale. Das trocknende Tannin macht im Vergleich mit den anderen Weinen immer weniger Spaß. Ich bleibe bei 92/100 Th. stecken.

FrISCHE Kräuternase. Sehr harmonisch am Gaumen, im Abgang dann aber stark austrocknend mit viel Tannin. 93 VP

FrISCHE Nase, auch am Gaumen frisch und gut balanciert, aber heute kommt der austrocknende Schieferstaubige Abgang noch deutlicher zum Vorschein.

Vielleicht ergibt sich ja die Möglichkeit mal aus einer anderen Flasche zu probieren. 93 VP. Nach der Vertikale nicht erneut verkostet. . (06/2008)

14°

Tag 1 (Blind): Dunkle, schwarze Nase, sehr mineralisch. Fordernd auch am Gaumen, etwas aus Torroja wäre hier denkbar. Ein schwarzes Biest auf einer Schiefertafel.

94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Verhaltene Nase, der Gaumen macht deutlich mehr Spaß, animierend, feine Mineralik, leicht trocknendes Tannin im Abgang. 91 VP

Tag 2: Heute mit einer anspringenden und verführerischen Nase, einladend, komplex, auch elegant. Einziges kleines Manko ist ein recht trocknendes Tannin. Dennoch heute richtig groß und für den Jahrgang ein spannender und chöner Erfolg. 96+/100 Th. Großer Wein.

Ich finde die Nase eher verhalten. Am Gaumen würzig, reife Frucht, harmonisch, im Abgang etwas trocknende Tannine, sehr elegant. 93 VP

Tag 6: Wie am 2. Tag bewertet, inzwischen aber kein trocknendes Tannin mehr. Rund, elegant, sehr schöner sanfter langer Nachhall. 96/100 Th. Großer Wein

Tag 8: Zeigt auch beim letzten Schluck, dass er lieber vorn mitspielen möchte, als im hinteren Teil des Feldes mit zu schwimmen. Noch immer animierend duftend und am Gaumen von schöner Fülle und auch mehr Harmonie als zu Beginn. Schade wegen des etwas missglückten Starts am 1. Tag – wer den Wein im Keller hat, sollte ihm noch immer ausreichend Luft zugestehen, dann kommt auch der Spaß nicht zu kurz. Mit Genuss ausgetrunken, so etwas muss nicht an die Soße. 96/100 Th. Großer Wein.
(10/2013)

Reife Nase, sehr komplex und jetzt auf dem Punkt. Für den Jahrgang recht sanft. Sollte aber auch jetzt so langsam getrunken werden. 93/100 Th Exzellenter Wein.
(11/2014)

Clos Figueres; 2004 rot;

Komplexer und kompakter Stoff mit enormer Frucht, besondere Note durch den Mourvedre-Anteil, ich greife erneut nach einer der bisherigen Höchstnoten für 2004er und schwärme von diesem harmonischen Stoff mit perfekt eingebundenem Holz. Vom Weingut, welches mit René Barbier von Clos Mogador verbunden ist, werden wir zur Besichtigung eingeladen (schade, dass wir für dieses Mal schon kaum freie Zeiträume haben...) 96+/100 Th.

80% Garnacha+Carinena, Rest Syrah, Mourvedre und CS, hier hat Rene Barbier seine Finger mit im Spiel, sehr ausgewogener in Nase und Mund, schön stoffig, macht schon sehr viel Spaß. 95+ VP
(04/2006)

Der Wein bestätigt beim Menü im Celler de l' Aspic eindrücklich seine Klasse. Erneut große Klasse und 95-96+/100 Th.
(11/2007)

Öffnet sich langsam, ebenfalls noble Aromen und noch präsent Tannin, allerdings von sehr seidiger Struktur. Der Wein ist Eleganz pur! Etwas weniger verspielt als Wein 18, mit jenem aber unverkennbar verwandt. Wie auch dort kommt die fruchtige Säure und die Mineralität ebenfalls erst im Abgang beim Hinunterschlucken. Langer Nachhall. Exzellente 94+/100 Th.

Dunkle Nase, auch noch leicht verschlossen, aber er öffnet sich im Glas, sehr eleganter Wein am Gaumen, er lässt sich bereits besser trinken, als die Nase vorgibt. Dennoch, Eile tut nicht Not, besser noch wenigstens 2 bis 3 Jahre warten. Große 96+/100 Th.

Macht mir immer mehr Spaß mit seiner Finesse, ich gebe am Folgeabend noch ein Quentchen drauf und gebe inzwischen begeisterte 97/100 Th.

Sehr beeindruckende Nase, gefällt mir um Längen besser als der Vorgänger. Sehr dicht, elegant und vielschichtig. Großer Wein mit deutlichem Potential. 96+ VP

Mächtig und kräftig, auch der 2004er bracht noch Zeit, aber auch im Moment schon viel Eleganz im Glas. Die Jahrgänge 04 und 05 werden uns sicher in 5-10 Jahren sehr viel Spaß machen. 96+ VP.
Nach der Vertikale nicht erneut verkostet.
(06/2008)

La Font de la Figuera; 2005 rot;

Funkelndes Rubinrot. Offener, aber sehr eigenwilliger Duft, fast aufdringlich, etwas „chemisch“ – Metallisches und nasser Schiefer. Auch am Gaumen sehr eigene, schwer definierbare Noten, kraftvoll mit sehr deutlicher Mineralik. Ein Steinbeißer – Wein, aber dann verändert er sich auch dauernd in seinem Ausdruck, fast ein kleiner Mini Manyetes... Interessant – und das ist nicht im abwertenden Sinne von hässlich gemeint... 90+/100 Th.

Anfangs beißende Säure in der Nase, Salmiak? Nur ganz langsam scheinen Kirsche und Kräuter durch, nach einiger Zeit wird die Nase deutlich besser. Am Gaumen sehr säurebetont, adstringierend, dann zunehmend besser. Das zweite Glas deutlich besser mit heißer Kirsche und Mineralik. Wahoo! 89? VP

Die metallisch – schräge Nase ist verflogen, übrig bleiben dunkle Fruchtnoten und Mineralik. Auch am Gaumen deutlich harmonischer und gar nobel. Wasserpfeifentabak mit Kirschgeschmack, gute Konzentration der Aromen, heute am zweiten Tag sehr trinkig. Liegenlassen. Sehr gute 90+/100 Th.

Am 2. Tag etwas harmonischer, die Nase deutlich verbessert, der Salmiakton ist fast weg. 89+VP (04/2008)

14,5°

Runde 1 (blind): Dunkles Purpur mit schönen Reflexen. Offene animierende Nase, sehr einladender kirschbetonter Duft, glockenklar. Am Gaumen eine mineralische Bombe, die vor jeder Menge Kirschen gezündet wird, sehr intensiv und lange nachhallend. Verbessert sich mit Luft zusehends. 96+/100 Th. Großer Wein.

Mineralisch anspringende Nase, Schieferstaub, wow! Legt mit Luft nochmal deutlich zu. Am Gaumen sehr noble und elegante Frucht, edles Holz, legt sich wunderbar an den Gaumen, feines Tannin, langer Abgang. 96+ VP

Runde 2 (blind): Nasen TNT...Am Gaumen noch immer Bombastrock, aber die runtergefallene Schieferplatte schmeckt grad ein wenig nach Klebstoff neben all den anderen Noten. 95+/100 Th. Großer Wein.

Die Nase braucht einen kurzen Moment im Glas, bis sie sich findet, dann bläst sie voll auf Angriff. Am Gaumen dichte Frucht, edles Holz, präsen Säure, die ich vorher nicht so warnahm. 95+VP

Runde 3: Was für ein Wein! Schließt nahtlos an die vorigen Runden an, am Gaumen aber heute noch komplexer und vielschichtiger ohne jegliche „komische“ Note, aber von einer völlig unerwarteten Tiefe und Komplexität. Das, was sich in der Nase ein wenig zurückgezogen hat, prescht am Gaumen doppelt vor. Ich muss erhöhen, deutlich. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Die Nase heute mit einer Schiefer-Graphitnote, sehr dicht und kompakt. Wandelt sich mit Luft aber dauernd und ist kaum zu fassen. Am Gaumen sehr fruchtig, edles Holz und auch wieder diese präsen, aber sehr animierende Säure, die lang am Gaumen haften bleibt. 95+ VP (10-12/2015)

Clos Figueres; 2005 rot;

Auch hier hält die junge Generation Einzug. Anne-Josephine Cannan begrüßt uns anstelle ihres Vaters und präsentiert einen unwahrscheinlich harmonischen ausgewogenen Wein, der dieses Mal ebenso in die absolute Spitzengruppe gehört. Deutlich zugänglicher als der Mogador in diesem

Moment, für mich fast einen Tuck besser als der Dofi, eigentlich müsste man den Dofi und den Figueras noch mal parallel verkosten, so marginal dünn wird hier gesprintet. Dieses Jahr braucht man eine Zielkamera! Wo soll ich hier noch was abziehen??? Fast perfekter Stoff, da müssen gleich noch mal die Trumfasse gegen getestet werden... 97,5+/100 Th. für diesen Stoff zum Träumen. Anne-Josephine fühlt sich geehrt, als ich den Wein noch über Mogador und Dofi stelle, glaubt es mir bitte, es ist der Wein, nicht die Augenpunkte. Sonst hätte ich wieder eine Note über 100 vergeben müssen!

Kommt auf jeden Fall auf die Wunschliste!

Kirsche pur, derzeit noch ein Fruchtbaby mit großem Potential. 96+ VP
(05/2007)

Verhaltene Nase, aber noble Anflüge, lebt mit der Zeit etwas auf. Am Gaumen sehr elegant und finessebetont, eine deutliche Mineralität, kühle Noblesse und eine schöne Harmonie zwischen Süße und Säure. Exzellente 94+/100 Th. – aber durch die arge Verschlussheit eigentlich sicher unter Wert.

Kühle noble Nase, im Moment arg verschlossen. Auch am Gaumen sehr kompakt und fast sperrig. Lässt uns nicht an sich heran und zeigt nicht, was er kann. Im Moment ein Zickenwein, der nach einem Tag Belüftung nur Ahnungen hervorruft. Da er aber letztes Jahr im Mai sich ganz groß präsentierte, bin ich guter Hoffnung. Jetzt aber nur 93+/100 Th. Besser die nächsten 5 Jahre nicht anrühren...

Verschlossene noble Nase – ein schlafender Koloss, aber wenn er aufwacht, werden wir was erleben und dann sicher mehr als die jetzt nur sehr guten 92+/100 Th.

Viel versprechende Nase, die sich immer wieder neu präsentiert. Gute Balance am Gaumen, viel Eleganz, aber auch noch sehr verschlossen. Dies macht sich auch im Abgang bemerkbar. Braucht noch Zeit. 94+ VP

Ein schlafender Gigant mit präserter Säure. Derzeit nicht stören! Wenn ich an den Genuss denke, die uns dieser Wein im Mai 2007 auf der Fira bereitet hat, dann bin ich sehr sicher, dass dieser Wein das Zeug zu ganz großem Stoff hat. 94 + VP. Nach der Vertikale nicht nochmals verkostet.
(06/2008)

14,5°

Runde 1 (blind): Dunkles Schwarzrot mit tollen Reflexen. Schiefzig – kirschige Nase, etwas staubig und schön offen. Baut sich immer mehr auf am Gaumen, wird nobler. Sehr elegant und frisch. Ausgewogen und trinkig. 95+/100 Th. Großer Wein.

Feine, elegante und betörende Nase, die mit mehr Luft von Sekunde zu Sekunde zulegt. Faszinierend. Am Gaumen dicht, elegant und sehr stoffig. Feine Mineralik, dichter Extrakt, fein ausklingend. Grandios! 96+ VP

Runde 2 (blind): Die Nase geht jetzt voll auf Angriff: Wow! Mächtiges Tier. Bullig und zugleich elegant. Am Gaumen viel Druck, zugleich elegant und von betörender Art, Hat sich ganz toll gesteigert zur 1. Runde. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Nasantier! Fein zerstäubter Kakao, elegante Frucht, genial! Am Gaumen dichte Frucht, präse Säure, sehr stoffig, saftig mit feinem Tannin und dichtem Extrakt. 95+ VP

Runde 3: Unverändert zur 2. Runde. Tief und intensiv am Gaumen, sehr nobler Wein. Hat sich sehr

schön entwickelt. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Sehr animierende und betörend elegante Nase. Legt nasenmäßig von Minute zu Minute zu, genial. Am Gaumen dicht verwoben, saftig, dichter Extrakt, feines Tannin, vielschichtig, langanhaltend.

96+ VP

(10-12/2015)

La Font de la Figuera Blanc; 2006 weiß;

Klares, blasses Gelb mit Rosa – Stich und herrliche Reflexe, verhalten noble Nase, aber am Gaumen explodierend mit perfekter Balance zwischen Fruchtreife und Frische. Zitrusfrüchte und ein Hauch Karamell, fast leicht angebrannte Milch. Perfekte Harmonie und tolle Länge. Insgesamt noch ein wenig verschlossen, aber mit unglaublichem Potential – eine Verführung im durchsichtigen Negligée... 94+/100 Th.

Verspielte, sehr feine Nase, sehr frisch und fein auch am Gaumen bei aller Kraft. Schmelzig und Cremig. Einen Tag später 94-95/100 Th. (04/2008)

Clos Figueres; 2006 rot;

Tolle, verführerische und üppige Nase, auch am Gaumen wieder ein sexy Wein. Gehört auch in diesem finessebetonten Jahr zur Jahrgangsspitze – sehr zuverlässiger Wert !

Große 96+/100 Th.

Sehr feine, aber durchaus betörende Nase. Am Gaumen rote und schwarze Früchte, elegant, cremig mineralisch, dicht und ausgewogen mit präsentem Tannin. Beeindruckende Länge. 94+ VP

(05/2008)

Ebenso viel Noblesse, vielleicht etwas liköriger, dennoch kühle Eleganz. Anfangs der am meisten verhaltene Wein des Flights. Beißende Mineralik, samtene Tannin und eine kompakte Frucht am Gaumen. Deutlich zu jung, aber welche Kraft! Eine ziemliche Fruchtsäure findet ihren Gegenpart in einer süßlichen Note sehr reifer Früchte. Entwickelt sich im Laufe der Zeit sehr positiv. Große 95+/100 Th.

Offene, fruchtige Nase, etwas Heidelbeerjoghurt, Eleganz, aber auch Kraft am Gaumen, fruchtiger Trinkspaß in diesem jungen Stadium, rassige Säure im Abgang.

Große 95+/100 Th. Trinken oder liegen lassen.

Unverändert gut, hält sich toll und den Notizen zur Blindprobe wie zur Vertikale ist nichts hinzu zu fügen. Große 95+/100 Th.

Röstige Aromen, zunächst verhalten, dann immer mehr zum Nasentier entwickelnd. Feine Balance am Gaumen, noch jung aber schon trinkig. Enorm vielschichtig mit langem feinem Abgang. 95+ VP

Macht derzeit schon viel Spaß, da sehr ausgewogen in dieser Primärfruchtphase. 95+ VP. Nach der Vertikale nicht erneut verkostet. (06/2008)

Tag 1: Ganz großes emotionsgeladenes Kino 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Auf einer Höhe mit dem Roquers de Porrera, wenngleich auch stilistisch anders. Fast perfekter Wein. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 5: Verbleibt auch in der dritten Runde an der Spitze der verkosteten Weine. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 8: Dieses Elexier weckt die Lebensgeister, bestes Aromenspektrum, Tiefe, Eleganz, Verführung und Strahlkraft. Ganz großes Kino bis zum Schluß. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(06-07/2013)

Clos Figueres; 2007 rot;

Und die Jahre ziehen ins Land – und Clos Figueres bleibt ein Wein auf höchstem Niveau. Der 2007er ist ein perfektes Abbild des Jahrgangs, er ist zugleich frisch und reich an Stoff, glänzt durch eine sehr angenehme Fruchtsüße und ist kräftig, vielschichtig und sehr lang. Ein komplettes Vergnügen – ich schwanke zwischen 98-99/100 Th.

Wieder ein sehr eleganter Wein, an der Nase und am Gaumen. Unglaublich vielschichtig und sehr lang mit mächtigem Potential. Begeistert. 96+ VP
(05/2009)

40% Grenache, 40% Carignan, 20% weitere Rebsorten wie Cabernet, Syrah u.a.
Ebenfalls nur 20% neues Barrique.

Wunderbar ausbalanciert, nicht zu süß für den Jahrgang, frisch und herrlich tief, mineralisch und von nobler Frucht getragen, sehr intensiver Eindruck am Gaumen. 97-98+/100 Th. Sollte zu den besten Jahrgängen der Engländer gehören. Weltklasse.
(05/2012)

Besuch im Weingut: Bestätigt beste frühere Eindrücke 97+/100 Th. Weltklassewein.

Nachverkostung am Abend: Sehr dunkel, balanciert und sehr sexy, Spricht mich schon mit seiner sehr offenen Nase an – schwarze und sündige Noten, am Gaumen kühl und tief, wunderbar feines und samtene Tannin, raffiniert und in voller Harmonie. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(05/2012)

Ganz große Nase, komplex und sehr offen, wie auch schon im letzten Jahr. Vielleicht sogar noch ein wenig verschlossen, aber alles in allem kündigt er bereits jetzt einen Weltklassewein an. Sehr schöne Tanninreserven. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(05/2013)

Sehr voll und aromatisch, sexy mit anspringendem Parfüm. Eleganz, Komplexität und noch deutliche Tanninreserven, er ist noch nicht zu 100% offen, da könnte noch was mehr gehen. Ist gegenwärtig mit einer etwas angezogenen Handbremse unterwegs, obwohl er sich deutlich später verschlossen hat als 2005 oder 2010 – eine generelle Entwicklung des Jahrganges vielleicht. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(05/2014)

Ein schwarzes Biest in Ketten. Sehr tief, sehr voll, aber noch nicht alles zeigend. Kühl und elegant, überraschend frisch für den oft recht reif wirkenden Jahrgang. Dadurch recht nobel wirkend. 96+/100 Th. Großer Wein.
(11/2014)

La Font de la Figuera; 2008 rot;

60% Grenache, 20% Carignan, 20% Syrah und Cabernet Sauvignon, 12 Monate im Fass ausgebaut (20% neues Holz)

Wirkt recht leicht, sehr elegant und zeigt ein verführerisch weibliches Parfüm an der Nase, sehr eingängig und offen, sehr schöne Frische, eher leichter bis mittelgewichtiger Körper, typisch für 2008. 91-92+/100 Th. Sehr guter Wein.

(05/2012)

Besuch im Weingut: Im Vergleich zum 2009er etwas finessebetonter, aber dafür deutlich weniger an Kraft. Zeigt sich eine Stufe unter dem 2009er insgesamt, der der spannendere und vom PGV her interessantere Jahrgang bei diesem Wein ist. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

(05/2012)

Schöne offene Nase. Leicht im Stil des Jahrgangs mit guter Tanninreserve und schöner Frische. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

(05/2013)

14,5°; Alte Carignan Reben und dazu Grenache, Syrah und Cabernet Sauvignon; 15 Monate in 500 l Fässern aus französischer Eiche gereift; 18.000 Flaschen.

Tag 1 (Blind): Sehr mineralische Kirschen, offene Nase, Am Gaumen elegant und frisch, leichter Körper, typisch für den Jahrgang. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Hat sich in der Nase ein wenig verschlossen, schließt aber stilistisch an den 1. Tag an. Am Gaumen leicht, aber harmonisch und trinkig. 92/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Wie am 2. Tag. Noch immer in der Nase etwas verschlossen, aber trinkig und harmonisch. 92/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Unverändert zum Vortag. 92/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 5: Unverändert. 92/100 Th. Sehr Guter Wein.

(07/2013)

Clos Figueres; 2008 rot;

Intensiver, aber nicht aufdringlicher Duft, sehr einladend. Am Gaumen süße, reife Frucht, sehr elegant, rund und balanciert. Im Abgang viel Schiefer und ein samtenees Tannin. Großer Wein. 96+/100 Th.

95+ VP

(05/2010)

Beim Besuch im Weingut bleibt er etwas hinter dem 2007er im Vergleich zurück. Sehr typischer Wein für den Jahrgang, weiblich und finessebetont, weniger Druck als beim 2007er. Es fehlt noch etwas an Balance und etwas mehr Kraft hätte nicht geschadet. Ist nicht ganz in der Spitze des Jahrgangs dabei, bleibt aber mit 96+/100 Th. ein sehr großer Wein.

(05/2012)

Eine sehr schöne Nase und ein für diesen Jahrgang sehr gelungener Wein, auch mit seiner deutlichen Tanninwand einer der Erfolge des Jahrganges. Kommt aber derzeit (noch?) nicht an die Weltklassejahrgänge dieses Erzeugers heran und braucht noch viel Zeit. Eher ein

Langstreckenläufer mit tiefer Mineralik und schöner Frische. Gefangener seines Jahrganges.
96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2013)

45% Grenache, 30% Carignan, Rest Syrah und Cabernet Sauvignon. 14 Monate Ausbau im Fass.
Recht kantig und mit viel Tannin, für den schwierigen Jahrgang aber recht gut gelungen. Schöne
Länge und sehr eleganter Nachhall. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2015)

La Font de la Figuera Blanc; 2009 weiß;

Sehr offene und üppige Nase und ein sehr komplexer Duft. Reiche Aromenexplosion auch am
Gaumen – ein üppiger, aber ausbalancierter Wein mit langem Nachhall. Exzellenter Wein.
94+/100 Th.

90 VP
(04/2010)

La Font de la Figuera; 2009 rot;

Überwiegend Grenache, dazu Syrah, Carignan und Mourvedre. Mit letzterer gibt der Wein einige
Animalische und Ledernoten an die Nase ab. erinnert ein wenig an die Weine aus dem Roussillon,
bis dann aber die Llicorella Note dazu kommt. Sehr frisch am Gaumen mit vordergründiger
Mineralik, wilder, etwas eigenwilliger Stil (sicher durch den Schuss Mourvedre). Sehr schön.
93+/100 Th. Exzellent.

Sehr frisch und trinkig 91 VP
(05/2011)

Besuch im Weingut: Sehr offen und ansprechend, zeigt Kraft und baut am Gaumen Druck auf. Sehr
voll und komplett. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Bei der Nachverkostung am Abend: Sehr dunkel wirkende Nase, zeigt Kraft, ist etwas verspielt.
Dunkle Frucht. Am Gaumen wirkt die Säure fast noch etwas spitz und ist sehr präsent. Dunkle
Früchte und Mineralik charakterisieren die Eindrücke am Gaumen.
93+/100 Th. Exzellent.
(05/2012)

Clos Figueres; 2009 rot;

Wow! Sehr noble und sehr tiefe Nase, man möchte die Nase gar nicht aus dem Glase nehmen.
Nasenbär! Aber auch am Gaumen wieder ganz großes Kino, schöne Tiefe und perfekte Balance
aller Komponenten. Ein majestätischer Wein, mit dem Christopher Cannan als Engländer seine
Königin sicher beeindrucken könnte. 98+/100 Th. Weltklasse.

Pure Eleganz, Tabak, feine Frucht an der Nase. Am Gaumen sehr elegante Frucht, sehr harmonisch,
perfekte Frucht, mächtiges Tannin im Abgang 95+ VP
(05/2011)

La Font de la Figuera; 2010 weiß;

89% Viognier, 11% Chenin Blanc und Grenache Blanc, wobei nur der Grenache Blanc im Fass
ausgebaut wurde.

Noch etwas hefige Noten, schöne exotische Frucht, bei der Ananas dominiert. Wirkt am Gaumen fast nördlich, sehr schöne Frische. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2011)

Serras del Priorat; 2010 rot;

50% Grenache, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah und Carignan, 7 Monate im gebrauchten Fass ausgebaut.
Sehr fruchtbetont, etwas verspielt, einfach und unkompliziert zu trinken. Ohne die Tiefe der größeren Weine, aber mit Spaß zu trinken. 90+/100 Th. Sehr guter Wein.
(05/2012)

Besuch im Weingut: Sehr schöner einfacher und fruchtbetonter Wein mit gut ausbalancierten Aromen und schönem Tannin, Nichts Großes, aber sehr ansprechend für einen kleinen Basiswein. 91-92+/100 Th. Sehr guter Wein.

In der Nachverkostung immer noch sehr schön, dunkelrote Farbe, schöne, ansprechende Nase, am Gaumen eine leichte Fruchtsüße, sehr reife Frucht, zugleich aber mit schöner Frische. Gute Balance, zeigt auch etwas Druck am Gaumen. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.
(05/2012)

La Font de la Figuera; 2010 rot;

Seit 2 Monaten in der Flasche. Sehr schöne offene Nase, durchaus komplex, am Gaumen eine gute Fruchtigkeit mit einer rassigen und noch vorherrschenden mineralischen Säure, wunderbares Volumen für den eigentlich kleineren Wein, durchaus exzellent, sehr frisch, besser als viele Jahrgänge zuvor, die ich getrunken habe, Vielleicht der bislang Beste? 93+/100 Th. Exzellent.
(05/2012)

Sehr schöne, ansprechende Nase, mittlerer Körper, sehr fein und elegant, auch hier besser als frühere Jahrgänge. Hat Charme, fast ein wenig Sexappeal, es fehlt mir nur ein weng an Tiefe. Lebt von der Eleganz. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Begeisternde Nase, sehr animierende Frucht und Mineralik. Der Gaumen hält was die Nase verspricht, weiß sich sogar noch zu steigern. Beeindruckende Schiefermineralik, dabei sehr elegant und harmonisch, aber durchaus mit Ecken und Kanten. Für mich mit Abstand der bisher beste Font. Sehr überraschend. 92+ VP
(05/2013)

Überwiegend Grenache, dazu Syrah und Carignan, längere Maischestandzeit als beim Serras. Schön duftend, ist gleich sehr gut da, eine schöne Entwicklung des Projektes, bisher wohl der beste Font de la Figuera. Sehr schön ausbalanciert und rund, leichter bis mittlerer Körper, schöne Frucht. Zeigt schon die Eleganz, die normal die großen Weine haben und macht sehr viel Spaß 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2014)

Schön blumig parfümiert, nicht aufdringlich, aber auf sich aufmerksam machend, wunderbar femininer und eleganter Font de la Figuera, vielleicht bislang der beste Jahrgang dieses Weines? 93-94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(11/2014)

Clos Figueres; 2010 rot;

Natürlich noch im Fass, wie die meisten Großen. Zeigt viel Frucht in der Nase, macht sehr schön auf und wirkt schon sehr tief. Wirkt am Gaumen noch etwas jung und ungezähmt, hat aber Tiefe und eine gute Struktur. Hängt in diesem Jahr vielleicht noch ein ganz klein wenig den Jahrgangsspitzen hinterher, Dennoch sehr groß, wir meckern hier auf sehr hohem Niveau. Mindestens 96+/100 Th Groß.

(05/2012)

Eine noch ein wenig verschlossene Nase, aber sehr komplex und er unterschreibt es mit seinem Namen. Es ist, als wäre es ringsum dunkel und dann käme ein Blitzlicht. Braucht noch Zeit – viel Zeit vielleicht. Vielleicht zündet auch nur ein Streichholz und hier flackert etwas auf, dort ist ein wenig etwas zu sehen... Am Gaumen sehr nobel, eine gute Portion samtenes Tannin, keinerlei Aggressionspotential, alles sehr schön. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

Noch etwas verschlossene Nase, die sich nur sehr langsam öffnet. Am Gaumen schöne Frucht, die gut von der Säure gepuffert wird. Insgesamt deutlich verschlossener als der Font, lässt aber schon erahnen, dass mit weiterer Reife was ganz großes ins Glas kommt. 94+ VP

(05/2013)

Frisch geöffnet benötigt er wie die anderen großen 2010er noch viel Luft, kommt dann aber mit der Zeit im Glas viel besser raus. Sehr schöne reife und süße Frucht, noch ein wenig verhalten, zeigt aber insgesamt schon Größe und Rasse. Entwickelt sich sehr auf die elegante Seite. Wenigstens 96+/100 Th. Großer Wein.

(05/2014)

Bestätigt den Eindruck aus früheren Verkostungen. Noch etwas verschlossen, aber sehr gutes Potential. Braucht noch Zeit. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

(05/2015)

La Font de la Figuera Blanc; 2011 weiß;

Etwas heller in der Nase als der 2012er, aber auch von sehr schöner Aromenfülle. Sehr blumig und frisch. Ich fühle mich auch erneut etwas an Banane erinnert, baut sich am Gaumen schön auf, ist intensiv, aber nicht üppig. Hat 85% Viognier in der Cuvée statt 65% beim 2012er. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

(05/2013)

14,5°

Tag 1: Etwas helleres Gold, noch etwas verschlossen in der Nase, dicht und kompakt. Am Gaumen klar, süßliche, helle Frucht (weiße Pfirsiche), wirkt glatt und gefällig, harmonisch. Wird am Gaumen voller und ist nach einer Weile recht üppig, bleibt aber auch elegant. Schöne Länge, aber momentan weniger komplex in der Aromatik und weniger tief als andere Weine der Probe. Alles in allem 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 6: Unverändert. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 10: Nicht mehr ganz die Frische, aber noch immer auf seinem Level. 92/100 Th. Sehr Guter Wein.

(03/2014)

Serras del Priorat; 2011 rot;

Sehr üppige, fruchtbetonte Nase, schöne Ansprache auch am Gaumen, fruchtig, einfach und klar..
90/100 Th. Sehr guter Wein.
(05/2013)

Schöne klare Frucht, klare fruchtige Ansage, gefällt mir heute besser als beim Tast amb Dones, aber da war ich vielleicht noch nicht so geeicht wie heute. Schönes Tannin, alles sehr harmonisch – besser als frühere Jahrgänge davon.
92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

Würzige Nase, Brombeeren, Waldfrüchte. Am Gaumen sehr fruchtig, schön zu trinken.
Schöner Priorat-Einstiegswein. 89 VP
(05/2013)

14,5°; 65% Grenache, 15% Carignan, 10% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon; 7 Monate in Fässern aus französischer Eiche (300 und 500 l) ausgebaut.

Tag 1: Üppige, sehr dunkle, fruchtbetonte Nase, charmant. Sehr viel Brombeeren. Am Gaumen voll, dunkle Frucht auf warmer Schieferplatte. Wirkt etwas schwer – südliche Rhône – inspiriert. Zum Glück bietet die Mineralik ein Gegengewicht. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Immer noch recht warm und voll wirkend. Macht etwas satt im Vergleich zu den anderen Weinen der Probe. Aber nichts desto trotz ein sehr gutes Niveau für einen Basiswein. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Heute wieder verbessert und auf der Höhe des ersten Tages. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Wirkt in der Nase heute etwas gereift, aber zugleich hat er noch immer eine schöne Mineralik. Am Gaumen besser als in der Nase. Schöne Fülle. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 5: Röstige, reif wirkende Nase. Wie auch am Vortag besser am Gaumen als in der Nase. Unverändert zum Vortag. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(08/2013)

Font de la Figuera Negre; 2011 rot;

Sehr schöne Nase, ansprechend – hier sind die Trauben für den Clos Figueres mit drin, denn in 2011 wurde der Spitzenwein nicht herausgegeben. Sehr schöne Fülle am Gaumen, ausbalanciert. Schöne süße Frucht, aber nicht zu wuchtig. Dafür eine gute Mineralik. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(11/2014)

Wirkt etws wärmer und recht voll, ganz im Stil vieler Weine des Jahrganges. Eine reife Frucht, aber weniger mineralisch und auch weniger trinkig. Wirkt fast schon oxydativ. Zwar aus einer 2 Tage offenen Flasche, aber das liegt eher am Jahrgang als an der Luft...91+/100 Th. Sehr Guter Wein
(11/2014)

Sweet de Clos Figueras; 2011 rot - süß;

100% Grenache, die Trauben wurden zur besseren aromatischen Konzentration 72 Stunden runter gekühlt, 80 g Restzucker; bei 15° abgestoppt, da die natürliche Hefe nicht aufgehört hätte. Nicht zu süß, dafür ein gutes Tannin, rund und für einen Süßwein sehr trinkig. Dieses neue Produkt der Engländer macht sehr viel Spaß. 96+/100 Th. Großer Wein. (05/2013)

La Font de la Figuera Blanc; 2012 weiß;

80 bis 100 Jahre alte Grenache Blanc, dazu Viognier.

Sehr schöner Einstieg in die Welt des weißen Priorats. Schöne offene Nase mit blumigen Noten von der Grenache, dazu weiße Früchte und Banane, die auch am Gaumen auffällt. Dazu ein paar Tannine und eine schöne Komplexität. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Feine fruchtige Nase, gelbe Früchte. Am Gaumen dicht, schöne Frucht, mir fast zu süß. 85 VP
(05/2013)

Serras del Priorat; 2012 rot;

65% Grenache, 10% Syrah, ein ganz klein wenig Cabernet Sauvignon, Rest Carignan, kürzere Mazeration.

Kardinalsrote Farbe, schöner seriöser Essensbegleiter, geradeaus, kühl und mit sanftem Tannin, Frucht und Mineralik, einfach zu trinken, aber durchaus Spaß mit originalen Prioratelementen. Verlangt nach einem guten Steak. 90-91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(05/2014)

La Font de la Figuera; 2012 rot;

Schöne offene Nase, auch am Gaumen sehr rund und balanciert. Man legt inzwischen viel Wert auf diesen Wein. Und ich honoriere das gern. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(05/2014)

Offene Nase, noch sehr jung wirkend. Am Gaumen sehr puristischer Stil, sehr frisch und mineralisch. Schiefer schlecken, was Nettes für die Gesteinsfreunde. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(11/2014)

Bestätigt den Eindruck vom letzten Jahr, schon deutlich intensiver und ernsthafter als der Serras de Priorat. Hat Druck und Eleganz, ist für den Jahrgang auf seinem Level sehr gelungen. Viel Spaß im Glas. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(05/2015)

Clos Figueres; 2012 rot;

Er wird sich sehr gut entwickeln, es ist alles da: Eleganz, Tiefe, Schiefer. Seriösität. Braucht nur noch Zeit. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

(05/2014)

Ebenfalls kühl und elegant, aber voller am Gaumen als der Font desselben Jahres. Dunklere Aromatik, braucht aber noch Zeit. Schöne Länge. 95+/100 Th. Großer Wein.

(11/2014)

Elegant und ausgewogen, sehr schön am Gaumen, sehr mineralischer Nachhall. Bestätigt sich, will aber noch Zeit haben. 96+/100 Th. Großer Wein.

94+ VP
(04/2016)

Voll und komplett, sehr tief am Gaumen. Ein Pfauenrad der Aromen. Sehr gut die früheren Eindrücke bestätigend – einer der besten Clos Figueres – Jahrgänge. 97+/100 Th. Weltklassewein. (04/2017)

Sweet de Clos Figueras; 2012 rot-süß;

Der 2. Jahrgang dieses auf 300 Halbliterflaschen beschränkten Weines; 15°; 100% Grenache mit nur 80 g Restzucker.

Erinnert etwas an einen Banyuls Vintage mit seinem guten Tannin. Sehr ausgewogen und mit angenehmer, nicht zu starker Süße. 95+/100 Th. Großer Wein.

(05/2014)

100% Grenache. Dieser Wein, von dem es lediglich 150 l gibt, ist nicht zu süß in der Nase, hat eine schöne Schiefermineralik. Weniger herb – süß als der Süßwein von Sao del Coster. Auch am Gaumen recht voll in der Süße, dazu eine betonte Mineralik und schöne beerige Aromen. Eine betont rotfruchtige Süße mit Anklängen an Himbeeren und wilde Erdbeeren. Dagegen kämpft eine lebendige schöne Frische an, das Ganze ist damit sehr ausbalanciert. Eine Bank unter den neuen Süßweinen des Priorats. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

(11/2014)

La Font de la Figuera Blanc; 2013 weiß;

Etwas weniger Viognier als in den Jahren zuvor, dafür mehr Chenin Blanc. Schöne Frische und Balance, in allen Komponenten sehr ausgewogen, schöner Start in die Probe. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(05/2014)

Bananenaroma im Vordergrund, der Wein ist recht speziell, auch durch die Anteile von Chenin Blanc und Viognier in der Cuvée. Dieser aromatische Tropfen mit schöner Schiefermineralik hat Persönlichkeit, ist aber auch schon früh ein Trinkspaß. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(11/2014)

Serras del Priorat; 2013 rot;

50% Grenache, 20% Carignan, der Rest ist Syrah und Cabernet Sauvignon, 7 Monate Ausbau im gebrauchten Fass. Schöne fruchtbetonte Nase, recht leicht und duftig, aber auch etwas zu brav.

90+/100 Th. Sehr Guter Wein

(05/2015)

Font de la Figuera; 2013 rot;

60% Grenache, 20% Carignan, je 10% Syrah und Cabernet Sauvignon. Offen und aromatisch in der Nase. Voll, sehr rund, strukturiert und tief am Gaumen. Auch noch etwas verschlossen, aber gutes Potential offenbarend. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

92+ VP

(04/2016)

Clos Figueres; 2013 rot;

Sehr gutes Potential, hat wie viele große 2013er noch etwas Biß. Braucht Reifezeit und zeigt sich vom Optimum noch einiges entfernt. 95+/100 Th. Großer Wein.

96+ VP
(04/2016)

Sweet de Clos Figueras; 2013 rot – süß;

100 % Natursüßer, nicht abgestoppter Grenache, nur ca. 300 halbe Flaschen. Von der Süße am Gaumen nicht all zu aufdringlich, auch nicht zu ölig, aber dafür mit viel aromatischer Kraft. Eher ein Süßwein zum Essen...96 – 97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.
(05/2015)

Font de la Figuera Blanc; 2014 weiß;

65% Viognier, 35% Grenache Blanc; sehr voll und cremig. Er hat erneut die hier schon öfter aufgefallenen Bananen – Noten. Sehr schön am Gaumen, Blüten und eine exotische Frucht. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.
(04/2015)

Schöner, sehr einladender Duft, Blumenwiese und Zitrusfrüchte, schöne Frische, cremig, bestätigt den Eindruck von der Weißweinprobe zwei Tage zuvor. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2015)

Serras del Priorat; 2014 rot;

Einfache Nase, geradeaus und noch etwas verschlossen, wird dann fruchtig. Am Gaumen sehr leicht und fruchtig, im Abgang viel Tannin. Noch etwas schwierig insgesamt, der Jahrgang halt... 88-89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

89+ VP
(04/2016)

Font de la Figuera; 2014 rot;

15°; 58% Grenache, 23% Carignan, 12% Syrah, 7% Cabernet Sauvignon. Für den Jahrgang recht voll und fleischig, super balanciert und sehr ausgewogen, sehr klar und strukturiert. Schon jetzt sehr gut zu trinken, zeigt aber noch Tannin. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2017)

Clos Figueres; 2014 rot;

Ein wahres Nasentier! Eine volle würzige Nase, weihnachtlich. Am Gaumen ein schwarzer Gothic-Wein, sinnlich und sehr elegant. Läßt sich selbst in seiner Jugendlichkeit schon sehr gut trinken. 96+/100 Th. Großer Wein.
(04/2017)

60% Grenache; 35% Carignan; 5% Syrah und Cabernet Sauvignon. Schöne Mineralik, Finesse betont, eher etwas leichter als andere Jahrgänge, halt typisch 2014; sehr schön, braucht noch viel Zeit. Tolles Potential. 96+/100 Th. Großer Wein.

Sehr mineralisch, viel Finesse, braucht noch Zeit. 95+ VP
(05/2018)

Font de la Figuera Blanc; 2015 weiß;

In der Cuvée finden wir auch 5% Chenin Blanc. Sehr schöner, aromatischer Gesamteindruck, sehr offen in der Nase. Sehr fruchtbetont und aromatisch auch am Gaumen. Auch hier haben wir einen sehr schönen 2015er Weißweinjahrgang. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

93+VP

(04/2016)

Serras del Priorat; 2015 rot;

51% Grenache, 31% Carignan, 12% Syrah, 6% Cabernet Sauvignon. Wirkt sehr leicht. Schöne klare Frucht, Bleistiftmine und geröstete Mandeln. Ausgewogen. Leichte Mineralik und samtene Tannin im Nachhall. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(04/2017)

Schöne Schiefernoten, frisch, fruchtbetont, klar und geradeaus. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Schöne Mineralik, weiches Tannin. 88+ VP

(05/2018)

Font de la Figuera; 2015 rot;

Seit einem Monat in der Flasche, noch ohne Etikett. Voller und reicher am Gaumen als der 2014er, im Moment dominiert die Grenache am Gaumen. Würzig und fleischig, im Stil an den 2013er anschließend. Viel Kraft, momentan noch nicht so elegant. Entwickelt sich aber gut mit Luft im Glas. 93-94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(04/2017)

Reicher und ausdrucksstärker als der Serras, aber ein etwas trocknendes Tannin, braucht noch etwas Zeit, wirkt noch sehr jung. Schöne Mineralik. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

Tolle Mineralik, frisch, sehr gut. 92+ VP

(05/2018)

Clos Figueres; 2015 rot;

Etwas verschlossener derzeit, sehr rotfruchtig und grenachebetont, dominierende Himbeere. Voll am Gaumen und mit viel fleischigem Tannin. Will noch Ruhezeit haben. 95+/100 Th. Großer Wein.

(04/2017)

Öffnet sich mehr und mehr im Glas, ist dann nach einer Weile sehr offen und sehr rund, sehr gutes Tanninmanagement für den Jahrgang. Sehr viel versprechend auf der eleganten Seite spielend.

Macht insgesamt sehr viel Spaß und sollte zu den Besseren Jahrgängen dieses Weines zählen.

97+/100 Th. Weltklassewein.

(05/2018)

Schön ausgewogen, bestätigt den ersten Eindruck vor einigen Tagen. 96+/100 Th. Großer Wein.

Sehr gut, schöne Eleganz, sehr gut zu trinken. 96+/100 VP

(05/2018)

Sweet de Clos Figueras; 2015 rot – süß;

Ganz frisch vor zwei Wochen abgefüllt. Nicht all zu starke Süße, im Abgang viel Tannin. Sehr schöner Gesamteindruck. Ausgewogen und nobel. Ein sehr guter Erfolg. Zu Beginn am Gaumen süß, dann im Abgang Frische und Stein. Viel Tannin, aber auch viel Spaß am Gaumen, ein wunderbarer Süßwein alles in allem. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.
(04/2016)

Font de la Figuera Blanc; 2016 weiß;

15°; 55% Viognier, 40% Grenache Blanc, 5% Chenin Blanc; 1.500 Flaschen. Gute Balance und eine schöne Frische, blumige und pfeffrige Aromatik, die 15° sind gut versteckt, auch in diesem Jahr eine sichere Bank. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2017)

Sweet de Clos Figueres; 2016 rot-süß;

Sauerkirsche und süße Früchte, sehr frisch für einen Süßen, zugleich drängt sich die Süße nicht auf. Viel Mineralik. Wunderbar zu trinken und in perfekter Süße-Säure Balance. Ein Süßweinstil, der mir sehr gut gefällt. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(04/2017)

Font de la Figuera Blanc; 2017 weiß;

Sehr duftend und offen, erneutein leichter Bananenton, dann kommen die Blumen. Von Beginn an viel Stein. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2018)

55% Viognier; 40% Grenache Blanc; 5% Chenin Blanc. Sehr schön, bestätigt sich. Blumige Noten, sehr ausgewogen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blumig, sanft, schöne Säure. 89 VP
(05/2018)

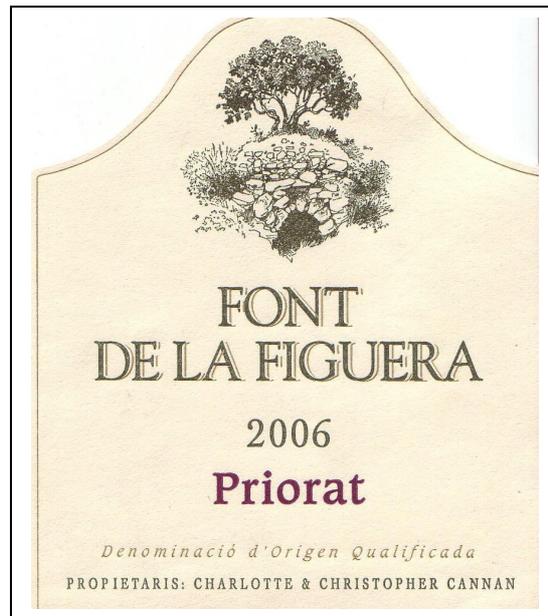
Sweet de Clos Figueras; 2017 rot – süß;

Relativ süß, schön offen, schön rund. Sehr schöner mineralischer Nachhall. 96+/100 Th. Großer Wein.

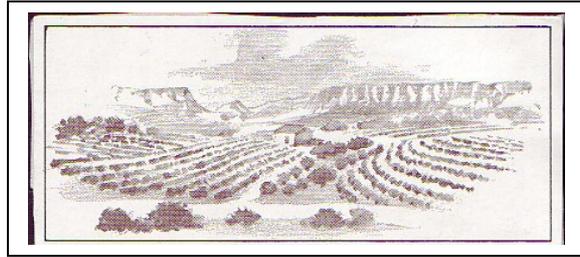
Sehr, sehr gut, wunderbare Mineralik. 96+ VP
(05/2018)

Vermouth „Forget Me Not“; ohne JG. und ohne Appellation;

In der Basis aus roten Grenache und Carignan-Trauben, die Gärung mit Alkohol abgestoppt und dann eine spezielle Kräutermischung zugesetzt. Sehr kräuterwürzige Aromatik, sehr duftig, offen und anspringend. Erstmals produziert. Am Gaumen eine sehr süße Frucht, dann wieder sehr kräuterwürzig. Sehr interessant. Macht Spaß. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2018)



Font de la Figuera; weiß, rot



PROPIETARIS: CHARLOTTE & CHRISTOPHER CANNAN

CLOS FIGUERES

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

2004

ELABORAT, CRIAT I EMBOTELLAT PER
CLOS FIGUERAS S.A.
R.E. 29.042.00 CAT
43737 GRATALLOPS · ESPANYA
CONTE SULFITS
RED PRIORAT WINE
PRODUCTE D'ESPANYA

750 ML
ALC. 14'5% BY VOL

LOT 06



Clos Figueres; rot



Im Weinberg des Clos Figueras.

(TH)



Clos Figueras und seine alten Rebbestände.

(TH)



Auch hier finden wir überwiegend Costers Bewirtschaftung bei den alten Reben.

(TH)



Das Wahrzeichen des Clos Figueras...

(TH)



... La Font de La Figuera – die Quelle des Feigenbaums...

(TH)

Feigenbäume ersetzen quasi die Wünschelrute. Wo ein Feigenbaum steht, gibt es Wasser der Nähe.



Christopher Cannan auf seinem Llicorella Boden...

(TH)



... und auf einem seiner Costers Hänge.

(TH)



Hier sind alte und junge Reben miteinander vereint. Nur die jungen Reben werden zusätzlich bewässert.

(TH)



Neuangelegte Parzelle im Clos Figueras.

(TH)



Frühling im Clos Figueras.

(CP)



Reben und Wald wechseln sich im Clos Figueras ab.

(CP)



Im Vinifizierungskeller von Clos Figueras.

(TH)



Im Fasskeller finden wir viele gebrauchte Fässer in Nutzung.

(TH)



Wie sitzt es ich denn auf so einem alten Friseur- (Barbier) Stuhl? Technik, die begeistert... (YH)



Anne-Joséphine Cannan mit dem Prioratführer Torsten Hammer auf dem 1. Tast amb Dones. (YH)



Das einstige Irreductibles ist auch heute wieder Restaurant – es gehört zum Clos Figueras. (TH)



Inzwischen ist unmissverständlich klar, wer hier der Hausherr ist.

(TH)



Anne-Joséphine Cannan ist inzwischen begeisterte "Wölfin".

(TH)



Die Tochter verwirklicht sich hier mit Stolz im Weingut des Vaters.

(TH)