

Gratallops

Clos i Terrasses España

C/ de la Font, 1
Gratallops

Telefon: 977839022
Fax: 977839179
Web: -

Mail: info@closerasmus.com

Weine im Führer :

Clos Erasmus 2000 rot	97
Laurel 2001 rot	95
Laurel 2003 rot	94
Laurel 2004 rot	95
Laurel 2005 rot	95
Laurel 2006 rot	95
Clos Erasmus 2006 rot	92
Laurel 2007 rot	97
Laurel 2008 rot	94
Laurel 2013 rot	93
Laurel 2014 rot	95

Winzer /Önologe:

Daphne Glorian; Ester Nin Llort

Der kleinste Clos der fünf Pioniere, Clos Erasmus, der amerikanischen Önologin Daphne Glorian, umfasst heute lediglich 12 ha. Nicht deutlich mehr als 5000 Flaschen des inzwischen mit Kultstatus versehenen Weines erscheinen hier jährlich. Beim Start des Cellers im Jahre 1989 fing die gebürtige Französin, die in der Schweiz groß wurde und mit heutiger Wahlheimat New York mit gerade mal 2 ha. Reben an. Eng befreundet war sie von Anfang an mit René III Barbier und Alvaro Palacios, die auch schon mal nach dem Geschehen sehen, sollte die zwischen New York und dem Priorat pendelnde perfektionistisch ambitionierte Frau grade mal nicht erreichbar sein.

Mit dem äußerst raren Wein, der zudem überwiegend selbstredend in die USA wandert, hat Daphne Glorian eine moderne Weinikone geschaffen, die mithilfe spanische Weine in der Welt deutlich bekannter zu machen. Hohe Parkerbewertungen bereits in den 90er Jahren, wie 99/100 PP für den 1994er oder den 1998 – natürlich erst recht die 100/100 für 2004 und 2005 – ließen zudem die Preise explodieren. Dennoch bleibt er meist gesucht... Weil er nicht nur selten ist, sondern auch gut !

Der Clos Erasmus (jährlich um 3200 Flaschen) besteht aus ca. 85% altem Grenache, dazu kommen zu etwa gleichen Teilen Cabernet Sauvignon und Syrah. Der Wein wird in 100% neuer französischer Eiche fermentiert und ruht dann 18 Monate lang in diesen Fässern.

Auch der zweite Wein, Laurel ist kein Wein, den man leicht findet. Mit der selben äußersten Sorgfalt bereitet wie der Erasmus, werden hier wenige Fässer, die sich nicht ganz so gut entwickelt haben aus der Abfüllung des Erasmus herausgenommen und mit Weinen von jüngeren Rebstöcken verschnitten. Derzeit gibt es jährlich etwa 4500 Flaschen, da inzwischen die jüngeren Reben mithelfen, die Produktion schrittweise zu erhöhen.

Es wird biodynamisch gearbeitet.

Daphne Glorian und Ester Nin gehören zu den Frauen des Priorats, die ihr Handwerk bestens verstehen und einfach alles beachten, um große und sinnliche Weingenussmomente zu erschaffen.

Weine:

Laurel
Clos Erasmus

PG : 2 – 3 je nach Jahrgang
PG : 5 – 6 je nach Jahrgang

Verkostungsnotizen :

Clos Erasmus; 2000 rot;
15°

Blind: Sehr elegante Nase, tief und betörend, dann aber Rock´n Roll am Gaumen, pendelt hin und her, vielschichtig und kaum zu fassen. Genialer Wein zum meditieren und staunen, könnte vielleicht sogar noch zulegen. 97+ VP

Blind: Mineralisch offene Nase, voll und klar. Am Gaumen saftig, beim Schlürfen dann explosiv und beeindruckend. Sehr ausgewogen und rassig. Wirkt zeitlos. 96+/100 Th. Großer Wein.
(01/2017)

Laurel; 2001 rot;

Blind: Sehr klare und tiefe Nase, ein Riechtraum. Am Gaumen ebenso tief wie opulent. Sollte zu meinen Favoriten der Probe gehören. Ausgewogenes Kraftpaket von schöner Länge.
96+/100 Th. Groß.

94+ VP

Blind: Überzeugt auch auf der Rückverkostung und ist ein würdiger Wein fürs Treppchen der Probe. Voll, opulent und klar. Eine große Ansage. Sehr schönes Genusserlebnis. 96+/100 Th. Groß.

94+ VP

Hat auch in der Nachverkostung nach 6 Tagen keinerlei Federn gelassen und ist kaum müder geworden. 96/100 Th.
(10/2011)

Laurel; 2003 rot;

Schönes sattes Kirschrot. Am Gaumen präsent Säure, Schattenmorellen, auch etwas süße Kirschen, leicht likörig mit einer angenehmen Kräuternote - vielleicht Lorbeer = spanisch Laurel. Ein zupackendes Kraftpaket mit schönem Extrakt und noch präsentem Tannin. 93+ VP

Fast schwarz, eine sexy Nase, fordernd und üppig. Keine Überreifennoten, aber viele reife Kirschen und ein Spaziergang durch die Garrigue, auch am Gaumen schiere Kraft, reife Brombeeren und Kirschlikör. Der kraftbetonte Wein präsentiert sich wie eine ausdauernde Athletin, die eher zupackt als streichelt. Die Eleganz zeigt sich erst im langen Nachhall. Der Wein hat noch eine sehr schöne Zukunft, aber die junge Wildheit hat auch ihre Reize. Der Wein stellt etliche große Namen aus 2003 in den Schatten und ich geize nicht, sondern stehe zu außergewöhnlich guten 95+/100 Th.
(08/2007)

14,5°

Tag 1 (Blind): Leicht offene, dunkle Nase, am Gaumen eindimensional und kirschbetont, wirkt reif, aber nicht überreif oder gar gekocht – insofern: Alles Gut... 90/100 Th. Sehr guter Wein

An der Nase florale Noten, Veilchen. Am Gaumen dicht, viel Kraft, betörende Mineralik, vielschichtig und zupackend. 93 VP

Tag 2: Die Nase heute offen wie ein Scheunentor, üppig und anspringend, sehr ansprechend. Am Gaumen ausgewogen und sehr elegant. Schöne Länge, rosiniger Abgang. Die negativen Attribute des Vortages sind weg, der Wein präsentiert sich heute deutlich besser, tiefer und runder als am 1. Tag. Klasse-Entwicklung. 95/100 Th. Großer Wein.

Wow! Sehr anspringende, begeisternde Nase. Auch am Gaumen bleibt der Wow-Effekt, zupackend, mineralisch, dicht, einfach großartig. 94+ VP

Tag 6: Zeigt sich wie am 2. Tag, zwar reif, aber nichts, was stört. Auf dem Höhepunkt. 95/100 Th. Großer Wein

Tag 8: Hat nach wie vor Kraft und üppige Rundungen, dazu eine verführerische Süße und Komplexität. So, wie er sich jetzt zeigt, ist er auf dem Höhepunkt – auch das kleine bisschen Überreife heute stört da noch nicht. 95/100 Th. Großer Wein.
(10/2013)

Laurel; 2004 rot;

Schwarz. Ebenso wie der 2003er ein Kraftprotz, dennoch etwas mehr Finesse dazu. Betörend likörig. Pflaumenmus und Kirschen in der Nase, enorme Dichte auch am Gaumen, der sehr samtig ausgekleidet wird. Brombeer- und Heidelbeerlikör und Heidelbeerkompott am Gaumen. Perfekte Länge. Große 96+/100 Th.

Wenn alle Zweitweine eine so hohe Qualität und ein so hervorragendes PGV hätten, dann wäre die Welt eine Spur schöner... Hoffen wir mal, dass der Wein nicht spekulativer Preistreiberei zum Opfer fällt wie es bei seiner großen Schwester der Fall ist. Noch ist der Wein zwar schwer zu finden, aber bezahlbar...

Deutlich dunklere Farbe. Gewaltige Nase, ein ganzer Frucht- und Gewürzkorb, sexy. Am Gaumen dichter Samt, Power und Kraft, schwarze Früchte, sehr extraktreich mit schöner Länge. Gefällt mir noch etwas besser als der 2003er. 94+ VP
(08/2007)

14,5°

Tag 1 (blind): Sehr dunkles Rot, in der Nase wellenförmiges Auf und Ab, offen und vielschichtig. Süße, reife dunkle Früchte. Auch am Gaumen ein Korb süßer reifer Früchte, dazu eine schöne Mineralik, die die Süße puffert. Recht voll am Gaumen. Frischer, langer, mineralischer Nachhall. Wird mit Luft komplexer, tiefer und zeigt sich mit offenerer Nase. Legt immer mehr zu. Tolle Frische. Der 2004er von Sao del Coster? 96+/100 Th. Großer Wein.

Funkelndes, leuchtendes, dunkles Rot. Dichte Power Nase, Kokosraspel, dunkle Schokolade. Dichte süße schwarze Frucht, feiner Extrakt, dicht, beeindruckend, aber auch satt machend. 93 VP

Tag 2 (blind): Eine sehr schöne offene Nase, komplex und mit Tiefe. Am Gaumen ebenfalls sehr süß und im Gesamteindruck an den ersten Tag anschließend. Auch hier eine schöne Mineralik, alles

recht ausgewogen und mit deutlich mehr Tiefe und Sexappeal wie bei Wein 18 [*04 per Sao del Coster*]. Da wird das wohl der Laurel sein. Und dann ist es ein sehr schöner... Süß- ja, aber dafür ersetzt er auch das Dessert. Unverändert zum 1. Tag. 96+/100 Th. Großer Wein.

Mineralisch geprägte Nase, sehr animierend, dichte Frucht.

Am Gaumen ebenfalls eine sehr schöne Mineralik, dichte schwarze Frucht- Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, viel Extrakt, ein Power-Wein. 1 Glas davon ist sehr beeindruckend... 93 VP

Tag 3: Super offene Nase, am Gaumen füllig, aber auch ein aromatisches Pfauenrad, offenbart immer neue Facetten, die Süße ist immer noch deutlich, aber gut in das Gesamtkunstwerk eingebunden. Legt nochmals zu und wird immer ansprechender. Wow! 97+/100 Th. Weltklassewein.

Nase sehr dicht, süße Frucht, voll und üppig.

Am Gaumen praktisch keine Änderung zum Vortag - viel Extrakt, viel Power. ein komplettes Prioratdessert . 93 VP

Tag 4: Entwickelt sich immer mehr zum Nasentier. Betörend dicht, vielschichtig, ein wahres Feuerwerk an Aromen an der Nase. Am Gaumen weiterhin enorm dicht, sehr süße Frucht, praktisch unverändert zu den Vortagen. 93 VP

Tag 5: Heute nicht mehr ganz so üppig, aber im Grunde noch immer vom selben Charakter. Schöne offene Nase, am Gaumen noch immer süß und elegant, aber etwas weniger Spannung als an den Tagen zuvor. Bleibt dennoch groß. 96/100 Th. Großer Wein.
(09/2014)

Laurel; 2005 rot;

15°

Runde 1 (blind): Sehr dunkles Kardinalspurpur mit schönem Funkeln. Sehr offene, exotische Nase, parfümiert, aber auch mit viel Schiefer, dabei auch ein ganz leichter Unterton nach Klebstoff. Am Gaumen eine süßliche dunkle Frucht, Brombeeren und Heidelbeeren, sehr voll, aber auch mit Eleganz. Viel Trinkspaß. Recht langer Nachhall. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Sauberer in der Nase, heute herrlich ausgewogen, aber alles in allem auch recht heavy. Unterm Strich qualitativ unverändert zur 1. Runde. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3: Was für ein geiles Nasentier heute! Am Gaumen kommt viel Schiefer raus, mächtiger Extrakt und noch immer haut er mit der Faust aufs Beistelltischchen, zugleich aber auch harmonisch. Immer noch viel Trinkspaß. Unterm Strich unverändert. 96+/100 Th. Großer Wein.
(11-12/2015)

Runde 1 (blind): Dichte, fruchtsüße Nase, schöne Würze, Kräuter, Barriquenoten. Legt mit Luft deutlich zu, die Barriquenoten verfliegen, die Nase wird eleganter und harmonisch. Am Gaumen dichte Frucht, feine Säure, schönes animierendes Spiel der Aromen. Schöner Extrakt, feines Tannin. Noch etwas wild, zu jung. 93+ VP

Runde 2 (blind): Sehr dichte heavy Prioratnase. Sehr vielschichtig, pendelt hin und her, immer neue Eindrücke. Am Gaumen heute sehr zupackend, dicht, vielschichtig, mit feiner Länge. 94+ VP

Unverändertes Nasentier, dicht und gewaltig. Am Gaumen viel süße Frucht, passt hervorragend zur Jahreszeit, extraktreich und dicht mit feiner Länge. Für eine noch höhere Wertung fehlt mir allerdings die

Eleganz. 94+ VP
(11-12/2015)

Laurel; 2006 rot;
15°

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit funkelnem Kern. Eine anfängliche Ledernote verfliegt sehr schnell, sehr nobel und kühl, viele schwarze Johannisbeeren und etwas Bleistift. Am Gaumen eher maskulin und mit schnittiger Mineralik., enorm kühl und frisch, Viel Druck. Cassis und Schiefer, sehr klar und tief. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Legt heute in der Nase deutlich zu, wird komplexer, nobler und tiefer, keinerlei animalische Anklänge heute mehr. Legt aber vor allem auch am Gaumen deutlich zu, zum Cassis von gestern gesellen sich heute noch mehr dunkle Beeren, es zeigt sich mehr Druck und eine leichte Süße. Heute am Gaumen regelrecht explosiv, dabei eine unwahrscheinliche Entwicklung der eleganten Seite, die ich am Tag 1 vermißt habe. Macht einen wahrhaften Sprung und will heute vorn im Rennen dabei sein. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen): Schöne offene und dunkle Nase, jetzt sehr ausgewogen in der Nase wie auch am Gaumen. Voll und ein wirklicher schwarzer Gothic-Wein mit leichter Fruchtsüße und elegant bei aller Fülle. Hintenraus aber ganz leicht stumpfes Tannin heute. 96/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Feine süße Frucht mit feiner Mineralik am Gaumen, betörend - Wahoo!. Am Gaumen rote süße Frucht mit schöner Mineralik, feines Tannin, macht viel Spaß. 94 VP

Runde 2 (blind): Herrlich anspringende tief rotfruchtige Nase mit betörender Mineralik, der Gaumen wässert. Am Gaumen dichte rote Frucht, feiner Extrakt und angenehme Säure, die die Süße gut abpuffert. Schöner Priorat, der vielleicht noch zulegen kann. 94+VP

Runde 3 (offen): Begeisternde Nase, feine Mineralik, rote Frucht. Am Gaumen frisch, rote Frucht, feiner Extrakt, gut gepuffert durch eine angenehme Säure. Macht viel Spaß, hat noch Reserven. 94+VP

(10-12/2016)

Clos Erasmus; 2006 rot;

Kompakte Nase, leicht gärrig, ein Fliegenparadies, aber auch viel rote Frucht. Wandelbar. Kokos, gute Frucht und viel Harmonie am Gaumen. Sehr interessanter Wein, der sicher noch einige Überraschungen parat hält. Exzellente 93+/100 Th.

Kokos und eine schöne Schiefermineralik in der Nase. Am Gaumen ein reicher Fruchtcocktail, vollmundig aber eine noch hervorstechende nicht integrierte Säure.
Schwierig. 88VP

Stark abgebremste Reifen, die eine Vollbremsung vor einem Bio-Waldbeerenjoghurt machten. Am Gaumen ebenso etwas Gummi, aber auch eine schöne Würze. Exotische Gewürze, schöne Schiefernote und gute Anlagen. Deutlich besser als am ersten Tag. Wird schon noch! 93+/100 Th.

In der Nase verbrannter Gummi und laktische Noten mit Früchten. Am Gaumen sehr hitzig, auch der Erasmus muss sich noch finden. Kraft und Potential ist vorhanden. 92+VP

(04/2009)

Laurel; 2007 rot;

15°

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit schönem Funkeln. Ein mineralisch tiefe Nase, es wird an allen Wurzeln gezogen, öffnet sich mit Luft immer mehr. Zeigt Biß und Tiefe. Am Gaumen schnittig und mineralisch frisch, dahinter ein Pfauenrad und eine Domina mit Peitsche, vor der man nicht davon laufen mag. Packend. Passend zu „Sie“ von den Einstürzenden Neubauen. Beherrschend – kein Entkommen. Verstörend guter Stoff, ganz große Kunst. Aber sicher kein Mainstream. Helene Fischer Fans sollten das nicht probieren. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Sehr elegant und betörend, ganz feine Frucht, geniale Eleganz, sehr vielschichtig Wahoo! Am Gaumen sehr frisch, betörend, mineralisch, dann dichte Frucht, dichter Extrakt, ganz feines Tannin und sehr langer Abgang. 96+ VP

Runde 2 (blind): Extrem offene, etwas schräge, schwer zu packende Nase. Den Eindrücken der ersten Runde unverändert folgend. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Die Nase heute noch betörender, schwarz! Der Gaumen legt auch nochmal zu, perfekte Mineralik. Yes! 97+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Dicht und konzentriert, schwarze Aromen und mit viel Druck am Gaumen. Etwas weniger elegant als die benachbarten Spitzenweine des Abends. Er bleibt aber beeindruckend in seiner Kraft. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Genial betörende Nase, tolle Mineralik, fein und sehr elegant mit dichter Frucht. Am Gaumen frisch, Top-Mineralik, viel Extrakt, feines Tannin, jugendlich mit reichlich Reserven, definitiv mein bisher bester Laurel, großartig. 97+ VP
(11-12/2017)

Laurel; 2008 rot;

15°

Runde 1 (blind): Offene, sehr ansprechende Nase, nobel und rund. Am Gaumen ebenso recht gut zu trinken, sanft und ausgewogen, intensiver mineralischer Nachhall. Fordernd und sehr jung, aber viel Potential. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr mineralische Nase, betörender Duft, Graphitnoten, schöne Würze. Am Gaumen sehr opulent, dichte schwarze Frucht, mächtiger Extrakt, noch sehr jugendlich. 94+ VP

Runde 2 (blind): In der Nase unverändert, am Gaumen noch immer spitze Schiefernadeln und sehr frisch, im Nachhall kommen dann aber auch erste Reifearomen hinzu. Sehr geröstet, ölig und konzentriert. Graphit und fette reife Frucht mit leichter Rancionote im Nachhall. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr mineralisch, dicht, süße Frucht, Graphit, schwarzes Biest. Am Gaumen ein opulentes Mahl, süße schwarze Frucht, geht schon in Richtung Süßwein. Kann man sicher mal haben, brauche ich aber nicht jeden Tag. 94+ VP

Runde 3 (offen): Schöne Frische und heute sehr ausgewogen. Hat sich weiter harmonisiert und gewinnt am Gaumen hinzu. Zeigt auch ein Mehr an Komplexität und wirkt heute weniger reif als in Blindrunde 2. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Dichte, sehr mineralische Nase, schwarze Frucht, schöne Würze. Am Gaumen sehr dicht mit süßer Frucht, Graphitnoten, dichter Extrakt, ausgewogen, noch jugendlich mit Reserven. 94+ VP
(10-11/2018)

Laurel; 2013 rot;

Recht verschlossen, ein typischer 2013er eben. Momentan so zugeknöpft, dass er sehr schwer einzuschätzen ist. Gibt nicht viel von sich preis... Hütet er Geheimnisse oder hat er keine? Er redet nicht. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.
(04/2016)

Laurel; 2014 rot;

Sehr voll, für den Jahrgang viel Druck, schöne Mineralik, braucht auf jeden Fall noch recht viel Zeit. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

Feiner Duft, am Gaumen sehr schön, rund, feine Mineralik. 95+ VP
(05/2018)



Auf einer Tour mit Christopher Cannan kommen wir auch an dieser Clos Erasmus Parzelle vorbei, die in der Nachbarschaft zum Clos Figueras liegt. (TH)



Christian Pesch hat die Tour einige Monate später nochmals gemacht... (CP)



Nun haben auch die Erasmus Stöcke wieder gut Laub.

(CP)



Der unscheinbare Eingang zum Keller, wir treffen hier Ester Nin.

(YH)



Wir haben hier Glasfibertanks und große Gärfässer aus Eichenholz.

(YH)



Die Behälter für den Planetes de Nin von Ester Nin und den Laurel 2008 von Clos I Terrasses stehen einträchtig nebeneinander. Der Laurel wird später in großen Holzfässern reifen und nicht im Barrique. (YH)



Ester Nin als Önologin von Clos I Terrasses beantwortet meine Fragen. (YH)



Die Fässer sind nicht nur vorbildlich mit Kreide beschriftet,...

(YH)



... manche sind auch wunderschön bemalt.

(YH)



Das alte Gebäude, welches in früherer Zeit auch Alvaro Palacios nutzte, ist gut ausgelastet, fast möchte man sagen, es sei eng.

(YH)



Aber genau das ist der Reiz dieser Schatzkammer...

(YH)