

Poboleda

Celler Mas d'en Just, S.L.

C/ Major, 20
Poboleda

Telefon: 977827305. mobil: 607187733

Fax:

Web: <https://www.facebook.com/MASDENJUST/>

Mail: oscar@masdenjust.com

Weine im Führer:

Blanc Viognier 2005 weiß	86
El Coster Syrah 2005 rot	00
Mas d'en Just 2005 rot	93
Samsó Vell 2005 rot	98
Mas d'en Just 2007 rot	92
Samsó Vell 2007 rot	96
Blanc Viognier 2009 weiß	91
Mas d'en Just 2012 rot	89
Blanc Viognier 2013 weiß	91
Vin Blanc 2013 rosé-süß	92
Mas d'en Just 2015 rot	92

Winzer / Önologe:

Eduardo und Òscar Pasanau Torras

Die junge Kellerei verarbeitet eigenes Traubenmaterial von einer alten Finca in der Nähe von Poboleda. Die Lage heißt Les Salanques, auch bekannt von gleichnamigen Wein des Celler Mas Doix. Auf dem Gelände der Finca befindet sich ein altes Gebäude, im 19. Jahrhundert für Just Llabería errichtet – bereits damals waren die Trauben dieser Lage besonders geschätzt.

1995 und 1999 kauften die Brüder Òscar und Eduardo Pasanau hier Land und begannen, den alten Weinberg zu rekonstruieren und neu aufzureben. Sie sind Winzer in der 4. Generation hier im Priorat und die 2. Generation der Familie, die ihren eigenen Wein abfüllt. Inzwischen besitzen sie insgesamt 17,53 ha, von denen 10 ha. mit Grenache, Carignan, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Viognier bestockt sind. Gearbeitet wird nach den Prinzipien des biologischen Weinbaus.

Die ersten Weine wurden 2005 auf Flaschen gezogen. Beide Brüder arbeiten gemeinsam mit ihren Frauen für den Familienbetrieb, der eigentliche Weinmacher und Önologe ist Òscar Pasanau.

Es gibt seit dem Jahrgang 2004 einen reinsortigen Viognier (ca, 900 Flaschen), für den 1996 in ca. 730 m Höhe in der Lage Les Myriams bei La Morera die Rebstöcke auf einem Hektar gepflanzt worden sind. Drei Rotweine ergänzten anfangs das Angebot der Kellerei. Inzwischen gibt es auch noch einen Roséwein und der Keller greift die alte Tradition des Vin Blanc auf (ein alkoholärmer restsüßer Rosé, der bereits kurz nach der Ernte abgefüllt wird.)

Man setzt dabei auch auf einen Ausbau in amerikanischer Eiche.

Eine Besichtigung der Weinberge und des Kellers ist nach Voranmeldung möglich .

Die Weine sind bislang auf dem Markt nur sehr schwer zu finden. Insgesamt sollen in 2005 etwa 25.000 Flaschen produziert worden sein.

Weine:

Mas d'en Just Blanc Viognier – Finca Les Myriams	PG : ?
Mas d'en Just Vi Blanc (Rosé – restsüß)	PG : ?
Mas d'en Just Rosé Cabernet	PG ; ?
Mas d'en Just (Garnatxa)	PG : ?
El Coster del Mas d'en Just Syrah	PG : ?
Mas d'en Just Vinyes Velles Samsó Vell	PG : ?

Verkostungsnotizen :

Blanc Viognier; 2005 weiß

Blind: Üppiger Duft – Magnolie und Rhododendron. Am Gaumen eine sehr schöne reife Viognier Frucht. Wirkt frisch und eher schlank und zeigt Bezüge zu gutem Apfelsaft. Erst im Abgang zeigt er etwas Kraft. Ich vermute hinter dem reiferen Viognier den Mas d'en Just von 2005. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Süßlich breit und aufdringlich die Nase. erinnert mich an Reneklodenkompott. Am Gaumen erwarte ich dann Fruchtsüße, der Wein ist aber trocken, sehr eindimensional, erinnert mich eher an Obstwein. Muss ich nicht haben und es fällt mir schwer noch einen Nachverkostungsschluck zu nehmen. 79 VP

3 Tage später offen nach verkostet: Offene blumige Nase, ein für mich typischer reifer Viognier. Sehr intensiv und eingängig, eine fast schon penetrante üppige Baublüte auch am Gaumen, dazu eine Spur Honig und dann im Abgang Zitrusfrische und Augustäpfel. 93/100 Th. Exzellenter Wein (07/2010)

El Coster del Mas d'en Just Syrah; 2005 rot

Tag 1: Trotz Plastikkorken ein ganz fieser an TCA erinnernder Ton in der Nase. Ich möchte diesen gröblich fehlerhaften Wein nicht an den Gaumen nehmen. Wie kann so etwas passieren? Ohne Wertung.

Auch an den Folgetagen keinerlei Verbesserung. Einzelflaschenproblem oder ist der Wein generell so? Dann wären das unter 50/100 Th. Fehlerhafter Wein. Auch bei einem Preis von nur 8 € nicht zu vertreten. (03/2012)

Mas d'en Just; 2005 rot

1. Tag Blindprobe: Dunkle Frucht, Schwarzkirsche, Kaffee und belgische Pralinen, sich immer weiter öffnende Nase und tief, voll und komplex am Gaumen, sehr einnehmend, nahrhaft und von schöner Balance. Baut Druck auf und zeigt eine schöne Länge. Vom Beginn bis Ende der ersten Probe unzweifelhaft großer Wein mit 95+/100 Th. Vermutung: Priorat

2. Tag Blindprobe: Macht schon beim Riechen eine Gänsehaut. Tief, anspringend, nobel und dunkel, sensationell und fast schon Angst machend... Am Gaumen mineralisch, frisch und üppig. Bittermandeln auf Kirschen, Brombeeren und frisch gemahlenem Kaffee. Dazu ein Schieferfels. Tolle Länge. Weltklassewein - 97+/100 Th. Vermutung: Priorat

Offene Nachprobe: Auch am dritten Tag unverändert in der Champions League spielend.
97+/100 Th. (05/2010)

14°; 54% Grenache, 23% Merlot; 23% Cabernet Sauvignon

Runde 1 (blind): Dunkles Schwarzrot mit schönem Funkeln, leicht offene dunkle Nase, dunkle Frucht, öffnet sich langsam, am Gaumen voll, explosiv bei mittlerem Körper, straffe Mineralik und dunkle Früchte im Abgang. Tanzt Pogo am Gaumen. Wird mit Luft immer besser, sehr harmonisch. 95+/100 Th. Großer Wein.

Rote und schwarze Johannisbeeren in der Nase, frisch, legt mit Luft aber deutlich zu. Betörende Frucht am Gaumen, wirkt wie ein Jungwein, feiner Extrakt, der den ganzen Gaumen auskleidet. 90+ VP

Runde 2 (blind): Offene dunkelfruchtige Nase, sehr klar, Brombeere, Cassis, in der Nase verbessert, aber am Gaumen noch straffer als an Tag 1. Deutliches Tannin, verschließt etwas und wirkt heute fast etwas brutal. Anlagen sind da, aber er wirkt zu jung. 93+/100 Th, Exzellenter Wein.

Fruchtbetonte Nase mit roten und schwarzen Johannisbeeren. Auch am Gaumen sehr fruchtbetont, präsen Säure, extraktreich mit schöner Länge. 90+ VP

Runde 3: Mit viel Luft bessert sich die Nase zusehends und wird wieder wie in den ersten beiden Runden. Am Gaumen aber eher an den Eindruck der zweiten Runde erinnernd. Straffe Mineralik und noch sehr jung wirkend. Gute Anlagen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Unveränderte Nase mit roten und schwarzen Johannisbeeren. Heute noch mit einem Hauch Schokolade. Am Gaumen frisch, fruchtig mit präsen Säure, Abgang mit feinem Extrakt. Weiterhin 90+ VP
(10-11/2015)

Mas d' en Just Samsó Vell; 2005 rot;

Die Nase dieses 100%igen Carignanmacht allein schon unwahrscheinlich viel Spaß. Ein Knallerwein und auch am Gaumen die Überraschung schlechthin.. Großes emotionales Kino, Carignan – Alarm! Bislang eher noch ein Geheimitipp, aber es wird schwer, hier an die Flaschen zu kommen. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(04/2013)

Mas d' en Just; 2007 rot;

70% Grenache, 20% Syrah, 5% Merlot und 5% Cabernet Sauvignon.

Eine offene, ansprechende Nase, mit Aromen, die sich am Gaumen einem Pfauenrad gleich öffnen. Ein beeindruckender, sehr solide produzierter Wein, der vielleicht an den 2005er anschließt.

94-95+/100 Th. Exzellenter bis großer Wein.
(04/2013)

14°; 70% Grenache, 20% Syrah, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon; 15.000 Flaschen aus der Lage Mas d' en Just

Tag 1 (offen): Offene, fruchtbetonte Nase, klar und geradeaus, am Gaumen viel Cassis , dazu Schiefer. Sehr ausgewogen. Schöner mineralischer Nachhall von guter Länge.

92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Verschließt sich in der Nase etwas, am Gaumen eine klare Kirschfrucht, viel Schiefer. Insgesamt heute etwas verschlossen wirkend, noch viele Tanninreserven. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Wieder ein wenig offener, schöne Kirschfrucht, ein solider Basiswein. Jetzt mit einem recht schönen Ausdruck am Gaumen. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind am 18.12.: Fruchtbetonte offene Nase, voll, mit viel Druck und guten Tanninreserven am Gaumen. Insgesamt eher einfach gestrickt, aber ausgewogen. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Offen am 19.12. (Platz 19 der Blindverkostung): Schöne Frische, klar und mit noch viel Tannin. Guter Basiswein. Unverändert zur Blindprobe. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein. (11-12/2014)

Mas d' en Just Samsó Vell; 2007 rot;

15°; 100% Carignan von Costershängen, mehr als 90 Jahre alte Reben

Tag 1 (offen): Dunkle, recht noble Carignan – Nase, öffnet sich immer mehr mit Luft und wird immer nobler, dunkle Aromatik auch viel Kaffee. Komplex und tief, langer Nachhall. Beeindruckt auf ganzer Linie. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7: Heute ein dunkles Nasenmonster, sehr voll, fast likörig. Am Gaumen dann aber überraschend frisch, sehr komplex und fast an der Grenze zum Übermächtigen. Haut mächtig mit der Faust aufs Beistelltischchen. Das Ganze hallt dann noch lange nach. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 12: Sexy, offene Nase, tief mit subtiler komplexer Aromatik – ein Aromenkarrussell, welches überhaupt nicht mehr aufhören will, sich zu drehen.. Kann noch einmal zulegen. Ganz großes Kino. Eine süße reife Frucht, dazu viel samtenes Tannin. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Blind am 15.12.: Leicht offene Nase, sehr fruchtbetont mit Kirschen und Schlehen. Viel Mineralik, sehr klassischer Priorat. Am Gaumen klar mit viel Druck und schöner Länge, Mit nur wenig Luft wirkt er aber auch noch etwas schwer, gibt sich das? 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Offen am 21.12.(Platz 15 nach der Blindverkostung): Legt mit Luft an der Nase sehr deutlich zu, wird sehr komplex. Am Gaumen dann sehr sexy und vielschichtig, schöne Länge. Hat insgesamt sehr von Luft profitiert und deutlich zugelegt. Berührt heute die Seele. 97+/100 Th. Weltklassewein.

(11-12/2014)

Mas d' en Just Viognier; 2009 weiß;

Welch ein Duftmonster! Mango und exotische Blumen, sehr viogniertypisch und exzessiv. Kräftig und aromatisch auch am Gaumen, speziell und empfehlenswert. Condrieu lässt grüßen. 94-95+/100 Th. (04/2010)

Blind: Sehr holzbetonte Nase, enorm viele noble und edle Hölzer, die die Frucht noch total überdecken. Ein Wein für Baumarkt- und Sägewerkfreaks. Warmes Süßholz zum Raspeln dann auch am Gaumen. Dazu dann eine schöne Frische und weißfleischige Früchte, auf einen Holzspieß gesteckt. Schöne Säure, muss sich aber noch finden. Heute noch unter Wert, aber in einigen Jahren vielleicht sehr interessant. Haben wir hier etwa Vall Llach in Weiß? Reine Spekulation, denn niemand hat diesen je vorher getrunken von uns. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

Getrocknete Aprikosen, Honig und florale Noten. Am Gaumen zunächst relativ frisch, nussig, vielschichtig, präsenste aber harmonische Säure. 89+ VP

3 Tage später offen nach verkostet: Noch dominantes, aber nobles Holz, recht offen in der Nase. Sehr schöne Anlagen, aber momentan noch viel zu jung für den wahren Genuss. Ausgewogen frisch mit belebender Säure, recht voll am Gaumen. Durstlöschender Wein mit langem frischem Nachhall. 92+/100 Th. Sehr guter Wein. (07/2010)

Mas d' en Just; 2012 rot;

Grenache und ein wenig Syrah. Sehr dunkle Noten, ein wenig unsauber, leichter Korkverdacht? Krallt sich auch am Gaumen etwas fest, harsches Tannin, etwas trocknend, ist es eine schlechte Flasche?

Eine 2. Probe aus frisch geöffnete Flasche zeigt sich aber dann ähnlich schwierig. Vielleicht einfach ein komische Phase, der Wein selbst wurde erst vor einer Woche abgefüllt, auch für den Winzer zeigt er derzeit nicht alles – schlimmer noch, er zeigt nicht viel. Gute schwarze Frucht und viel typische Poboleda-Mineralik in den Anlagen. Muss aber seine Balance erst noch finden. Auch der Wein aus der 2. Flasche zeigt sich dunkel und mineralisch und will noch Zeit. Derzeit verschlossen. Sollte in einigen Jahren nochmals in Ruhe nachverkostet werden, aber es wird eh noch Jahre dauern, ehe er in den Verkauf kommt. Laut dem Winzer zeigt sich der Wein derzeit im schlechtesten Moment. Aber warum zeigt man dann so etwas? 88-89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Man kann hier nur abwarten. Mehr tun geht im Moment nicht. (05/2014)

70% Grenache, 20% Syrah, 10% Merlot; 11 Monate Ausbau im Fass aus französischem Holz, von jetzt 12 Jahre alten Reben. Noch etwas verschlossen in der Nase, wirkt am Gaumen etwas rustikal, aber auch noch sehr jung. Viel Frische und Mineralik, viel besser und sauberer als zur Fira im Mai 2014. 16° Alkohol, die man aus dem Wein aber nicht vordergründig heraus schmeckt, gut eingebunden. Bleibt insgesamt aber ein eher einfacher Prioratwein. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein. (11/2014)

Mas d' en Just Viognier; 2013 weiß;

Langsame Vergärung über einen Monat, die Trauben stammen aus einem nunmehr 19 Jahre alten Weinberg. Sehr schöner trockener Stil, fruchtig und recht cremig, schöne Struktur, gute, frische Säure, am Gaumen sehr reich an Aromen. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(11/2014)

Vin Blanc; 2013 rosé – süß;

Aus fast 100% Cabernet Sauvignon, ein ganz klein wenig Grenache. Als Süßwein ausgebaut und mit abgestoppter Gärung, um den Süßwein zu erhalten. Das Ganze ist ein Nebenprodukt zu einem trockenen Rosé, der 2015 vorgestellt werden soll, 60 l lediglich, die nur für diese Veranstaltung abgefüllt worden sind.

Himbeer-, Erdbeermarmelade, dazu Schieferboden, in der Süße – Säure Balance steht mir persönlich die Süße etwas zu sehr im Vordergrund. Dennoch interessant zu trinken. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(11/2014)

Tag 1: Offene und mineralische Nase, am Gaumen sehr süß. Himbeersirup, helle Kirschen und Hagebuttentee, dazu Wicken und Lupinen. Sehr interessant, aber aufgrund der enormen Süße nur in kleinen Dosierungen zu genießen. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Mehr Mineralik, auch jetzt am Gaumen zu spüren und eine heute bessere Süße-Säure – Balance. Dafür heute 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Immer noch sehr süß und fast schon klebrig, aber inzwischen auch tiefer und ausgewogener. Die Mineralik ist jetzt deutlicher am Gaumen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Etwas weniger Spannung als in den letzten zwei Runden. Wiederum sehr süß. Verliert jetzt dadurch etwas. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.
(01/2015)

Mas d' en Just; 2015 rot;

Carignan und Grenache, 10 Monate im Fass ausgebaut. Sehr fruchtbetont, dunkle Frucht, dann eine knallende Mineralik und ein Wall von Tanninen, wieder ein typischer 2015er, der sehr viel Zeit brauchen wird. Er hat aber ein gutes Grundmaterial. Für einige Jahre vergessen... Solang man ihn am Gaumen hat, betört eine süße Frucht, aber dann im Abgang schlagen Mineralik und Tannin erbarmungslos zu. Muß sich noch finden. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

Schöne Frucht, feines Tannin, braucht noch Zeit. 91+ VP
(04/2017)



Im Mai 2010 lernen wir erstmals Oscar Pasanau kennen und nutzen die Chance (YH) zu einem Besuch bei Mas d'en Just. Wir treffen uns im kleinen Keller,...



... um aber dann gleich in den Weinberg zu fahren.

(YH)



Wie immer erwartet uns eine phantastische Aussicht.

(YH)



Im Gespräch vor einem großen Schieferfelsen.

(YH)



Wir genießen mit den Reben einen weiten Blick ins Land.

(YH)



Der Weinberg liegt direkt an der Straße von Poboleda nach Scala Dei,... (YH)



und erstreckt sich sowohl unterhalb als auch oberhalb dieser Straße. (YH)



Die Straße führt mitten durch den Weinberg.

(YH)



Auch Vater Montsant thront noch über uns...

(YH)



...hier gucken wir auf den oberen Teil des Besitzes.

(YH)



Direkt an der Straße steht das Mas d'en Just – der Namensgeber. Man besitzt (YH) zwar den kleinen Keller im Dorf, aber Oscars Traum wäre es, das Gebäude als Keller auszubauen.



Wir haben hier einen wirklichen Weinberg.

(YH)



Noch ein Blick auf die gesamte Anlage oberhalb wie unterhalb der Straße.

(YH)



Von nun an erkennen wir die Stelle immer wieder...

(YH)



Direkt am Haus haben wir ein malerisches Bild.

(YH)



Wildblumen auf Schiefer Anfang Mai 2010.

(YH)