

Le Macchiole Messorio 1998 – 2008

Freitag, 26. Okt. 2012

Ein Event von Lucio Croce

www.passionvino.ch



Report:

Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)

Die Geschichte von Le Macchiole begann 1983, als Eugenio Campolmi, ein gebürtiger Bolgherese seinen ersten Weinberg kaufte. Zusammen mit seiner Frau Cinzia Merli, begann für die beiden eine Zeit des Strebens und des Experimentierens mit dem Ziel, Weine zu bereiten, welche zu den besten der Maremma zählten und damit zu den besten der Welt. Als einer der ersten Betriebe entdeckten sie die besondere Qualität von Cabernet Franc, welche sich ideal dem Mikroklima der etruskischen Küste anpasste. Anfangs 90er Jahre wurde Le Macchiole einer breiteren Öffentlichkeit bekannt. Ihr erster reinsortiger Merlot „Messorio“ (damals eine Experimentalproduktion von 600 Flaschen) bekam von Parker 96 Punkte.

Nach dem tragischen Tod von Eugenio im Jahr 2002, nahm Cinzia die Zügel des Weinguts selber in die Hand. Mit Leidenschaft, Hingabe und einem grossartigen Team, keltern Sie aktuell fünf verschiedenen Weine mit einer Totalproduktion von rund 150'000 Flaschen pro Jahr.

Paleo Bianco (Chardonnay & Sauvignon Blanc)
 Bolgheri Rosso (Merlot, Cabernet Franc, Syrah)
 Paleo (Cabernet Franc)
 Messorio (Merlot)
 Scrio (Syrah)



Bei der heutigen Degustation, organisiert von Lucio Groce, geht es um das Flaggship von Le Macchiole, den sortenreinen Merlot „Messorio“. Ausgebaut in lediglich 14 Monaten zu 75% neuen, kleinen Barriques „Cigarillos“ (112 Liter) und 25% gebrauchten. Jährlich werden 6000 – 8000 Flaschen abgefüllt. Messorio gibt's bei verschiedenen Anbietern in der Schweiz zu 140 – 180 Franken pro Flasche. Infos zum Weingut: www.lemacchiole.it

Die Verkostung erfolgte aus unerklärlichen Gründen blind, und leider in etwas wirt zusammengestellten Serien. Der Einfachheit halber sind meine Notizen chronologisch.

1998 Le Macchiole Messorio

16.5/20

austrinken

Dichtes purpur ; enorm konzentriertes, blaubeerig, pflaumiges Bouquet. Völlig atypisch zu den anderen Messorios. Wirkt überladen und alkoholisch. Dieser Wein erinnert von seiner Fülle und Behäbigkeit eher an einen Amarone.

1999 Le Macchiole Messorio

ohne Bewertung

Fehlerhafte Flasche. Essignoten, Brett und/oder leichter Kork.

2000 Le Macchiole Messorio**19.5/20****trinken – 2015**

Messorio ist für mich immer ein Merlot der jung sehr viel Spass macht. Doch dieser 2000er beweist, dass auch im Alter (ja, 12jährige Messorio sind eben alt...) viel möglich ist. Aufhellendes Granat; Sehr offenes, würziges Bouquet, Malz, Zedern, Gianduja, Himbeeren. Seidenfeine, fast burgundische Struktur, welche die Aromen prächtig in den langen Abgang begleiten. Eine wunderschöne Balance. Merlot in erotisch filigraner Form. Eine Art önologische Vermählung eines L'Eglise Clinet mit einem grossen Chambertin.

2001 Le Macchiole Messorio**18.5+/20****trinken - 2025**

Granat; Das Bouquet ist eine Mischung zwischen rot- und blaubeerigen Aromen. Schön ergänzt mit Pilz und Trüffel, herrliche Barrique Röstung. Gaumen ist eher mittelschwer, etwas säurevordergründig. Sehr grosses Potential, und möglicherweise jetzt in einer etwas defensiven Zwischenphase, was ein zusätzliches Kompliment ist für diesen tollen 2001er.

2002 Le Macchiole Messorio**17/20****trinken - 2015**

Das Schicksalsjahr für Cinzia Merli. Nach dem Tod ihres Mannes stand sie nun da, alleine mit einem aufstrebenden Weingut und einem unglaublich schwierigen Jahrgang. Statt den Wein zu deklassieren, entschied sie sich, ihm zum halben Preis auf den Markt zu geben. Granat, orange Ränder; leicht oxydative Spuren, Leder, würzig, Kamille aber immer noch spürbar rotbeerig. Der Gaumen wirkt viel jünger als die Nase. Sogar recht intensiv und druckvoll. Etwas spröde Tannine im Abgang. Für den Jahrgang eigentlich ganz erstaunlich.

2003 Le Macchiole Messorio**18/20****trinken – 2020**

Granat ; Blau- und schwarzbeerige Aromen, Rauch, Peperoni, Kaffee. Mächtiger Messorio mit etwas viel Barriquedominanz. Er scheint es aber verarbeiten zu können. In zwei, drei Jahren auf dem Höhepunkt.

2004 Le Macchiole Messorio**18.5+/20****trinken - 2025**

Dunkles granat; Pflaumen, Cassis, Bittermandeln, Kaffee und anfänglich ein leichter Fehlton nach angesengtem Haar, verflog aber mit der Zeit. Sehr kompakt, fein strukturiert und sehr lang. Hier ist das volle Potential noch nicht ganz ausgeschöpft.

2005 Le Macchiole Messorio**19/20****trinken - 2015**

Dunkles Granat ; Dunkelbeerig, edles Bouquet. Jugendlich laktisch, sehr reife, süsse Beeren. Sogar etwas Eukalyptus. Mittelschwer aber mit wunderschöner Eleganz und Feinheit. Der 2005er befindet sich jetzt genau in dieser erotisch, geschmeidigen Phase, was Messorio so betörend macht. Wird nie besser zu trinken sein als jetzt. Ganz lecker!

2006 Le Macchiole Messorio**19.5/20****trinken – 2022**

Dichtes Purpur; Die Grundaromatik dieses genialen 2006er ist immer süss und dunkelbeerig. Perfekt ausgereift. Das wilde Bouquet wird unterstützt mit Zedern, Kamille, Mocca, Feuerstein und Himbeeren. Enorm füllig, fast likörhafte Textur. Wie immer bei grossen Jahrgängen ist der Wein seidenfein. Kaum spürbare Tannine, die Säure perfekt integriert.

2007 Le Macchiole Messorio**19/20****trinken - 2025**

Purpur; Geniales jugendliches Bouquet. Laktisch, dunkelbeerig, Caramel, Kamin und sehr mineralisch. Hier wurde alles aus dem grossen Jahrgang herausgeholt. Konzentriert, robust und lang. Immer noch alles geschmeidig und elegant, aber am oberen Limit der Konzentration. Wird jung definitiv mehr Spass machen.

2008 Le Macchiole Messorio**19+/20****trinken - 2022**

Purpur. Offenes druckvolles Bouquet. Reife Cassisaromen, Rauch, Mocca, Feuerstein, Himbeer. Im Gaumen die eindeutig und eindrücklichen Attribute für Messorio: Elegant, geschmeidig, feingliedrig, hocharomatisch und lang. In jeder Phase zu trinken, einfach nicht zu spät. Es könnte viel Schmelz und Füller verloren gehen.

Publikumswertung:

Messorio 2004 96/100
Messorio 2006 96/100
Messorio 2007 95/100
Messorio 2008 94+/100
Messorio 2001 94/100
Messorio 2005 94/100
Messorio 2000 92+/100
Messorio 2003 92+/100
Messorio 2002 91+/100
Messorio 1998 91/100
Messorio 1999 FEHLER

