

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021



BODEGA
SON MAYOL
MALLORCA



BODEGA
SON MAYOL
MALLORCA

December 2020

Prestige Singapore



Bodega Son Mayol: Bordeaux meets the
Mediterranean in this up-and-coming
Mallorcan winery

Mallorca is to Europe what [Bali](#) is to this part of the world: a well-loved, sun-splashed [island getaway](#) that offers gorgeous beaches, breathtaking [resorts](#), excellent dining, a dynamic local culture and plenty of [nature](#).



Long a favourite for Europeans, the largest of the Spanish Balearic Islands in [the Mediterranean](#) has, for generations, played host to the rich and famous including Chopin, DH Lawrence, Anaïs Nin, Richard Branson, Andrew Lloyd Webber, [Princess Diana](#), Kate Moss, Jagger — the list goes on.

Perhaps unsurprisingly, Mallorca also makes some exceptional [wines](#). Vine cultivation on the island began as early as 121 B.C. Pliny the Elder wrote in Natural History that Mallorcan wines were as good as the best wines in Italy. Then phylloxera (a vine-eating louse), wars, and a shift from agriculture to tourism happened, diminishing vines along the way. Today, there are some 70 winemakers in Mallorca, and most of their bottles are consumed locally by tourists.



Bodega Son Mayol

Wines from Mallorca are rarely exported to Asia, but homegrown wine and spirits retailer Bottles & Bottles have made it possible to drink them here and now, before we can all travel again. Its latest addition, Bodega Son Mayol, is the brainchild of legendary winemaker Patrick Léon, who spent 50 years crafting wines at iconic estates like Château Mouton-Rothschild. A love letter to the beautiful terroir of the Balearic island and classic winemaking techniques of Bordeaux, Bodega Son Mayol counts 60 acres of vineyards across 35 locations and plants only grape varieties from [Bordeaux](#), mainly Cabernet Sauvignon, Merlot and Petit Verdot. All wines are aged in 100% French oak barrels for 12 to 18 months.

Of the five bottles I've tasted, my favourite is the Premier Son Mayol 2017, a blend of 60% Merlot and 40% Cabernet Sauvignon. Vinified with low extraction and at low temperatures to preserve its aromas, the full-bodied wine has blackcurrants, blackberries, vanilla and pepper on the nose and goes down silkily with a sweet-spicy finish reminiscent of candied ginger.





Grand Vin Sol Mayol 2017



Premier Vin Son Mayol 2017

Bottles & Bottles have also brought in four vintages of the Grand Vin Son Mayol, which was awarded 95 points for its structure, elegance and long-ageing potential by German wine publication Falstaff Magazine in 2018. A blend of 85% Cabernet Sauvignon and 15% Merlot, the Grand Vin is produced with grapes fermented in wooden tanks in its skin and seeds for a month to obtain the best tannins. The result is a series of full-bodied, highly drinkable wines that unfolds layer upon layer of fruit and spice in each sip.

But the appeal of Bodega Son Mayol goes beyond the contents in its bottles. The Grand Vin Son Mayol labels portray the works of Mallorcan artists, such as sculptor Joan Costa (2017) and multidisciplinary artist Rafa Forteza (2016). The winery also gives back to the terroir and the environment with sustainable practices: its building is equipped with solar panels and facilities to recycle service water.

Premier Vin Son Mayol and Grand Vin Son Mayol are available through [Bottles & Bottles](#) retail and online shops, [KrisShop Online](#) and [iShopChangj](#).



Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

January 7th 2021

Spirited Singapore



- [Wine](#)

Mallorca's Bodega Son Mayol officially available in S'pore

The Bordeaux-style blends of Mallorca's Bodega Son Mayol – the Premier Vin Son Mayol and Grand Vin Son Mayol – are now available in Singapore.

Spanish wines are generally well travelled, with popular appellations such as the red wines of Rioja and Priorat, sparkling Cava from Catalonia, and the intense sherries of Jerez, easily found in most cities around the world. Far less well-known are the wines from Mallorca (Majorca), part of the Balearic Islands off eastern Spain. The international vacation destination is more popular for its sprawling beaches and fine seafood, but its wines are only now beginning to get some international recognition.

Indeed Mallorca is home to some over 70 wine producers, who in the past few decades have been hard at work improving the quality of their wines. And while many continue to work on the island's indigenous grapes such as Manto Negro, Prensal Blanc, or Fogoneu, some also blend them with international varieties such as Cabernet Sauvignon, Merlot, and Syrah.



A bare handful, like Bodega Son Mayol, focus solely on international varieties.



Which makes total sense, because Bodega Son Mayol is the brainchild of the late Swiss entrepreneur and legendary winemaker Patrick Léon, who spent much of his 50-year career at Baron Philippe de Rothschild group overseeing the winemaking facilities at Château Mouton-Rothschild, Opus One, and Almaviva.

The wines of Son Mayol are made like those of Bordeaux – its premium expression **Grand Vin Son Mayol** sees a blend of majority Cabernet Sauvignon and some Merlot in the style of Bordeaux’s Left Bank, while the slightly more accessible **Premier Vin Son Mayol** is more Merlot driven like Right Bank Bordeaux. For the 2017 vintage, the Grand Vin comes in at 85% Cabernet Sauvignon and 15% Merlot, while the Premier Vin sees 60% Merlot and 40% Cabernet Sauvignon.

What Son Mayol really presents is a combination of Mallorca’s volcanic terroir and classic French winemaking techniques, offering a uniquely Mediterranean [take on a Bordeaux blend](#). If you love your Bordeaux, these expressions from Mallorca’s Bodega Son Mayol are worth exploring. And cellaring too, before the rest of the world wizens up to their potential.

The Premier Vin Son Mayol 2017 and Grand Vin Son Mayol are available through Bottles & Bottles retail shops and online on their [webshop](#) at S\$146 and \$265 (inclusive of GST) respectively. They are also available on Kris Shop Online and iShopChangi.



January 10th 2021

The Peak



JANUARY 10, 2021

Nascent winery Bodega Son Mayol is making world-class wines in the Balearic Islands

The Peak speaks to Marie Barbe, winemaker and technical director.

WEETS GOH

Even during a time when people are exploring wines beyond world-renowned regions like Bordeaux and Rioja, the wines of Mallorca, Spain, remain relatively unknown. As the largest of the Balearic Islands, Mallorca enjoys a healthy tourism industry and a long history of winemaking stretching back to Roman times.

Pliny the Elder, Roman author and naturalist, wrote of its wines with great enthusiasm, comparing them to the best of Italy. While most of the wine produced on the island today is made from indigenous grapes, a growing handful of wineries are taking advantage of the island's microclimates and the moderating influence of the Mediterranean Sea to make international varietal wines that display great finesse.





Enter Bodega Son Mayol, which has been producing a Bordeaux-style Premiere Vin and Grand Vin from its 24- ha vineyard since 2014.

As far as wineries go, Bodega Son Mayol is young but has considerable weight behind it. The wines are the creation of the late Patrick Leon, the highly influential winemaker who made wines for estates like Chateau Mouton-Rothschild and Opus One. Today, his work is continued by the winery's technical director Marie Barbe, who has seen winemaking experience all over the world and worked in places like India, Russia and Chile.

The Peak speaks to Barbe about making wine on an island paradise.



What was it like to work alongside Patrick Leon?

It was an honour. He was a demanding person and had a great deal of experience in the vineyards and winemaking and even in subjects like marketing and how the international market works. He knew how to surround himself with competent people. On a personal level, he was also someone with great human qualities and enjoyed the good things in life.

You've made wine all over the world. What is it like in Mallorca?

Patrick brought me to Son Mayol to help him develop this magnificent project. At first, I thought we were going to a vineyard that would be a little hot and sunny, and produced heavier, New World-type wines.

But the terroir of Son Mayol turned out to be pretty unique and produced a wine with natural freshness and a notable balance of acidity.

In vineyards in Chile, India and Russia, the balance of the wine often has to be corrected. Here at Son Mayol, our varieties are more accustomed to colder and wetter climates, and the vines react in surprising ways. We've almost no need to envy our French neighbours with our beautiful clays and limestone soils that allow us to retain freshness in the wine.

What is the house style at Son Mayol?

Our wines are worked in the style of the grand crus of Bordeaux. We're searching for extraction and power combined with finesse and elegance for the Grand Vin. For the Premier Vin selection, gourmet and convivial dimension.

Can you tell us about the gravitation process at the winery? Is it pump-free?

The winery has three floors. As the grapes get turned into wine, it flows through each floor of the building. There is no harvest pump at the reception and the tanks are racked by gravity for the descent into barrels. As much as possible, gravity moves the product from one stage to the next.

Gravity plays the biggest role at the reception of the harvest because it allows gentle work and is easier to control than a pump. Having whole grapes without any premature crushing is important. Building the winery downwards was also an architectural and aesthetic decision. It also allows us to better control the temperature as two levels of our building are underground.

The cellar doesn't fully operate on gravity though. Doing so would have required the implementation of many circuits and mechanical movements, so we use devices like peristaltic pumps for the pump-over as well for the racking of the barrels, filtration and bottling.

Bodega Son Mayol is a young winery. What's next on the cards?

Production is low at the moment but will increase in the next 10 years as we plant more in our vineyard. We are experimenting with cabernet franc and mourvedre, and have started production on rose wine. It's a young area and vineyard, so I'm looking forward to discovering the potential of the terroir.



Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

Wine Enthusiast October 2020



Hidden Gems

The Phoenicians made wine in Spain more than 3,000 years ago, followed by the Romans. Millennia of winemaking in Iberia means there are several hundred indigenous and imported grape varieties that grow today throughout Spain, although most commercial wines are made from around two dozen varieties.

Most Spanish wine lovers are probably familiar with grapes like Tempranillo, Garnacha, Monastrell (Mourvèdre), Albariño, Viura and Verdejo. Yet, the roster of those worth attention expands to include Bobal, Graciano, Godello, Treixadura, Loureiro and Mencía.

There's also room to appreciate wines made from so-called international varieties like Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay and Sauvignon Blanc. Highly obscure grapes that offer quality bottlings include Maturana, Tintilla, Listán Negro and Listán Blanco. Basque favorites Hondarrabi Zuri and Beltza are used for Txakoli, the often spritzy high-acid wine that flows like water in cities like San Sebastián and Bilbao.

As consumer experimentation increases, diamonds in the rough are also emerging in the Canary and Balearic Islands.

92 Bodega Son Mayol 2016 Grand Vin (Vi de la Terra Mallorca); \$68. A perfumed and punchy nose opens this fit Cabernet Sauvignon-led blend with lean red berry aromas and mild but notable oak. A full, chewy palate is weighty but balanced, with blackberry, blueberry and integrated creamy oak flavors. An elegant, complete finish provides a nice ending to this excellent offering from Mallorca. Drink through 2024. Misa Imports.

91 Raventós i Blanc 2016 De La Finca (Penedès); \$35. Dry elegance defines the nose, with aromas of white mushroom, apple, pear and spent yeast blending well. A lightly citric and mineral palate plays up freshness, while this Catalanian sparkling wine tastes of just-ripe nectarine and tangerine. A steady citric finish is tangy and edgy. Drink through 2023. Skurnik Wines Inc.



BODEGA
SON MAYOL
MALLORCA

Weinzeitung July/August 2020

MARIE BARBÉS GEHEIMNISSE: BODEGA SON MAYOL

Inhaber Gregory Hirschmann hat zum Mittagessen geladen, die Haushälterin serviert, die Hunde dösen unter dem Tisch. Auf dem Tisch steht allerdings nicht der berühmte rote Grand Vin, der bezüglich Erscheinungsbild und Güte schon mit einem Mallorca-Mouton verglichen wurde, sondern der nur in kleinen Mengen erzeugte Weisswein.

Eine echte Rarität aus Sauvignon blanc und dem hier völlig unüblichen Viognier. Auch bei ihm hat Marie Barbé, die technische Direktorin, alles gegeben: Holzausbau wird auf Son Mayol ja generell mit Eleganz verbunden, um Weine entstehen zu lassen, die es zuvor nicht gab auf Mallorca. Zu den Geheimnissen der französischen Önologin gehören Handlese, enorme Selektion, Entrappung der Trauben und die kühle Gärung im Holzfass. Gregory Hirschmann, der Schweizer auf der Insel, ist weder bei Rot- noch bei Weisswein mit dem Zweitbesten zufrieden. wf

2017 VIN BLANC

Bodega Son Mayol,
Establiments, Mallorca
Sauvignon blanc, Viognier
Ausbau in gebrauchten
und neuen Barriques,
unfiltriert gefüllt
Fr. 58.-
Eher verhaltene Frucht, aber

sehr klar, weisse Johannis-
beeren, Pfirsich, ein Hauch
Zitrus, später immer mehr
florale Noten. Im Mund eine
feine, fast ölige Textur,
wenig Säure, insgesamt
charmant, leicht cremige
Noten, Hauch Bitternis,
beachtliche Länge.
17/20 trinken -2025

2016 PREMIER VIN

Bodega Son Mayol,
Establiments, Mallorca
Merlot,
Cabernet Sauvignon
Ausbau in gebrauchten
und neuen Barriques
Fr. 58.-

Offene Frucht, Cassis, Blau-
beeren und Brombeeren,
auch etwas Kirschen, ein
Hauch Bitterschokolade und
Tabak. Im Mund fest, straff,
bestens balanciert, schöne
Säure, Schmelz und präziser,
langer Nachhall.
18/20 trinken -2028

2016 GRAND VIN

Bodega Son Mayol,
Establiments, Mallorca
Cabernet Sauvignon,
Merlot
Ausbau in neuen Barriques
Fr. 88.-

Klar, etwas verhaltener
als der Premier Vin, Noten
von Cassis, Holunder und
Brombeeren, aber auch
ein Hauch Tabak, Holz und
getrocknete Beeren.
Kompakter, straffer, wür-
ziger Wein, ausgezeichnet
vinifiziert, lang.
18/20 2021-2031

www.bodegasonmayol.es

Erhältlich bei:

Baur au Lac Vins



BODEGA
SON MAYOL
MALLORCA

March 2020

Wine&Spirits



Wine&Spirits

90 | Son Mayol

2016 Mallorca Grand Vin The herbal coolness of this wine's aroma—full of eucalyptus, pine and juniper—is intoxicating. It's a blend of cabernet sauvignon and merlot grown on the island of Mallorca, where Son Mayol farms 60 acres of vines spread over 35 parcels. Patrick Léon, an acclaimed winemaker from Bordeaux, made these wines until his passing in 2018, when his son, Bertrand, took over. Underneath the herbal aromas, there's ripe blackberry fruit with slight mineral and fatty game flavors, finishing with grippy tannins. *Reviewed by Rachel DelRocco Terrazas.*



Available Sheet © Copyright 2020
By Wine & Spirits Magazine, Inc.



Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

24/02/2019

Swiss Universe

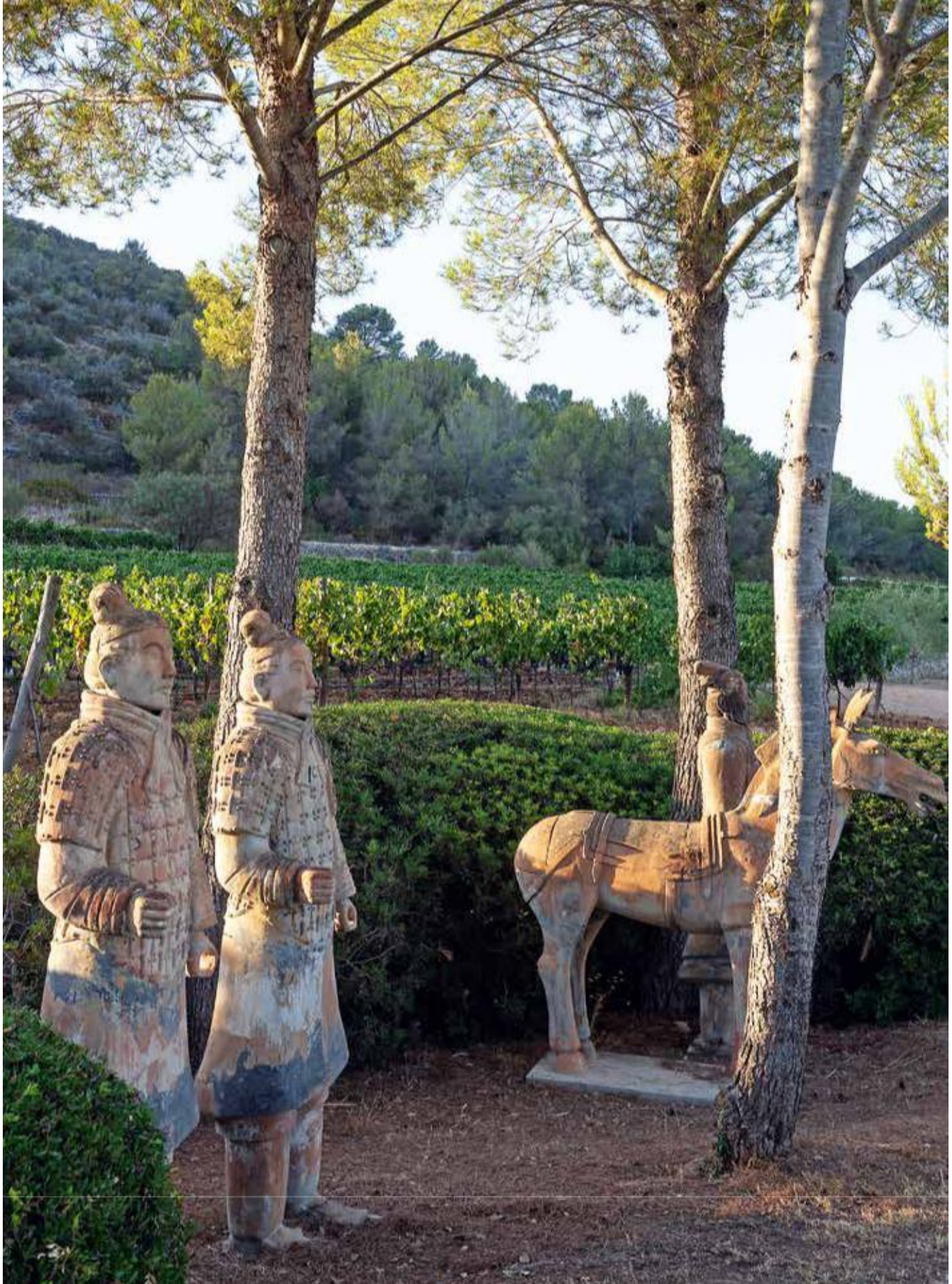


The art of winemaking

Der Schweizer Gregory Hirschmann hat auf Mallorca sein neues Zuhause gefunden und produziert auf Son Mayol ganz nach Bordelaiser Vorbild einen der besten Weine der Insel. Der erste Jahrgang entstand 2014 und wurde von Patrick Léon, dem ehemaligen Önologen von Château Mouton Rothschild, vinifiziert.

Having recently relocated to Mallorca, Swiss wine expert Gregory Hirschmann spends his days producing one of the best Bordeaux-style wines on the island at the Son Mayol winery. The first vintage arrived in 2014, with the vinification process overseen by Patrick Léon, the former oenologist at the Château Mouton Rothschild wine estate.

Text: Chandra Kurt/ Photos: Reto Guntli



250 Krieger und Pferde aus der Terrakotta-Armee des Kaisers Qin aus Xi'an sind auf dem ganzen Weingut Son Mayol verteilt.

Two hundred and fifty warriors and horses of Emperor Qin's terracotta army from Xi'an are on display across the Son Mayol estate.

Gregory Hirschmann hat sich ein önologisches Paradies geschaffen, in dem er Weine vinifiziert, die sogleich an grosse St.-Émilion-Weine denken lassen – wenn man sie blind verkostet. Denn ihre Aromatik offenbart Noten von Zedernholz, schwarzer Schokolade, Graphit, Sauerkirschen und Cassis – und zwar nicht zu knapp. Einmal im Gaumen, nehmen sie einen in Anspruch und bleiben lange präsent. Erst wenn man auf das Etikett der Flaschen blickt, wird klar, dass die Trauben auf anderem Terroir reiften – auf spanischem. Und zwar auf einem Terroir, das mehr und mehr en vogue und entsprechend populär ist. Die Rede ist von Mallorca – der spanischen Insel, die Winzer aus aller Welt anlockt. Das Klima ist perfekt, der Boden interessant und die Möglichkeiten spannend. Mit rund 36 000 Quadratkilometern ist Mallorca die grösste Insel der Balearen und bildet zusammen mit Ibiza, Formentera und zahlreichen kleineren Inseln eine autonome Gemeinschaft innerhalb Spaniens. Sie liegt im westlichen Mittelmeer, rund 170 Kilometer von Barcelona entfernt, und war im 19. Jahrhundert für ihre aus der Malvasia-Traube vinifizierten Süssweine bekannt und bis vor kurzem für einfache Touristenweine. Das hat sich komplett verändert, nicht zuletzt dank Weinaficionados wie Gregory Hirschmann, die hier ihre Passion ausleben und auch die Qualität auf die Spitze treiben. Gregory Hirschmann, dessen Familie als Besitzer der Firma Jet Aviation bekannt ist, geht mit der Son-Mayol-Kellerei neue Wege. Sein erster Jahrgang war der 2014er und beraten wurde er vom inzwischen verstorbenen Topönologen Patrick Léon, der sowohl für die Güte des Bordelaiser 1^{er} Grand Cru Château Mouton Rothschild zuständig war wie auch für die Kreationen der ikonischen Opus-One-Weine aus Kalifornien und Almaviva aus Chile. Seine Mitarbeiterin Marie Barbé hat das Son-Mayol-Projekt inzwischen übernommen und als wir zusammen die Jungweine verkosteten, schwärmte sie ebenfalls von der Güte dieses Inselterroirs. Gregory Hirschmann kultiviert heute die Bordelaiser Trauben Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc und Mer-

Gregory Hirschmann has created a wine-making paradise. It is here that he produces wines that would, if you were blindfolded, be difficult to tell apart from varieties hailing from Saint-Émilion. These are wines containing rather striking notes of cedar wood, dark chocolate, graphite, sour cherries and cassis. They take their time to develop on the palate and have a long finish. Only by looking at the bottle's label do you realise that these grapes don't come from France, but from Spain – in an environment (or "terroir" as it is known in the industry) whose cool factor and popularity is increasing all the time. Specifically, we're talking about Mallorca, the Spanish island that is drawing more and more winegrowers from all over the world to its shores. The climate is perfect, the soil is rich and the opportunities are exciting. At around 36,000 square kilometres in size, Mallorca is the largest island in the Balearics and forms an autonomous community within Spain together with Ibiza, Formentera and many other smaller islands. Situated in the western Mediterranean Sea around 170 kilometres off the coast of Barcelona, it was known for its sweet wines in the 19th century – made using the Malvasia grape variety – and, until recently, for its simple wines produced for tourists. The situation has now changed completely, not least thanks to wine aficionados such as Gregory Hirschmann who are using the island to indulge in their passion for wine and raise its quality to an extremely high level. Hirschmann, whose family is known for its ownership of Jet Aviation, is now exploring a new outlet in the form of the Son Mayol wine estate. The estate's first vintage was 2014 and counted on guidance from top oenologist Patrick Léon, who has since passed away. Léon was the expert behind the premier grand cru Château Mouton Rothschild – one of Bordeaux's most celebrated wines – and was responsible for the creation of the iconic wines Opus One in California and Almaviva in Chile. His co-worker Marie Barbé has now taken over the reins of the Son Mayol project and, as we sampled the young wines together, she also waxed lyrical about the perfection of the island



Aussen- und Innenansicht der Son Mayol Winery, die sich perfekt mit der Landschaft vermählt. Im unteren Bild sieht man durch den Glasboden die Gärtanks.

Seen from the outside and from within: The Son Mayol winery blends seamlessly into the landscape. In the bottom image, the fermentation vats are visible through the glass floor.



Die Französin Marie Barbé ist heute für die Vinifikation zuständig und ist vom Inselklima ganz begeistert.

Marie Barbé, a native of France, is in charge of the vinification process and thrilled by the island's climate.



1. Der gestylte Bau wurde vom valencianischen Architekten Javier Campos entworfen und realisiert. / 2. Die Trauben fallen via Gravitation in die Tanks und werden dadurch geschont. / 3. Heute sind hier 23 Hektaren mit Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc und Merlot bestockt.

1. The stylish building was designed and realised by Valencian architect Javier Campos. / 2. By use of gravity, the grapes drop directly into the vats, avoiding bruising. / 3. Today 23 hectares of Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc and Merlot grow here.

lot auf 23 Hektaren und hat eine stylische, elegante Kellerei nördlich von Palma de Mallorca errichtet. Der moderne und geschwungene Bau, der sich übrigens optisch perfekt mit der Natur verbindet, hat ein mit Solarmodulen belegtes Dach und wurde vom valencianischen Architekten Javier Campos entworfen. Gärtanks, Fasslager und Abfüllanlage sind in den beiden unterirdischen Geschossen untergebracht. Von oben kann man durch einen Glasboden ins erste Untergeschoss auf die grossen Holztanks aus französischer Eiche schauen, was einen im Nu zu einem Teil der Kellerei macht. Eine über 10 Meter hohe Steinwand, errichtet im Stil der Trockensteinmauern, verbindet beide Untergeschosse und wurde aus den Steinen errichtet, die man auf dem Weingut aus den Rebbergen entfernt hat. Es versteht sich von selbst, dass auf diesem harmonischen Inselparadies, auf dem auch Hirschmanns drei Hunde Cher, Leda und Luna leben, mit modernsten Techniken gearbeitet wird. Besucher sind übrigens auf Voranmeldung willkommen.

Herr Hirschmann, Sie produzieren in Spanien einen Wein, der an einen Bordeaux denken lässt – mögen Sie keine spanischen Weine?

Ich produziere primär einen Wein, der mir persönlich am besten schmeckt, und ich mag erdige Weine, wie man sie in Bordeaux findet, am besten. Für mich repräsentiert der Bordelaiser Stil einen verlässlichen, soliden Geschmack, ganz zu schweigen von der tollen Struktur, die diese Weine haben. Sie sind herrlich zu trinken und passen auch gut zum Essen. Zudem sind es gute Lagerweine.

Sie führen hier ein noch junges Weinprojekt und der erste Jahrgang war der 2014er.

Genau, und ich muss gestehen, dass ich sehr stolz bin, dass Patrick Léon, ehemaliger Önologe von Château Mouton Rothschild, unser Berater war. Der letzte Jahrgang, den er vinifiziert hat, war der 2018er. An seiner Seite arbeitete Marie Barbé, die jetzt ganz für uns zuständig ist. Sie müssen sich vorstellen, dass es hier früher keine Reben hatte und wir alle

terroir. Today, Hirschmann cultivates the following grapes from the Bordeaux region on the 23-hectare estate: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc and Merlot. He has also built a stylish, elegant wine cellar to the north of Palma de Mallorca. Designed by Valencian architect Javier Campos, the modern, sweeping design of the building that blends in seamlessly with its surroundings has a roof fitted with solar panels. The cellar, whose two storeys are both below ground level, is home to fermentation tanks, casks and filling lines. From above, you can look through a glass floor to the French oak tanks on the first basement level, which immediately leaves you feeling as though you're actually in the cellar. A stone wall more than 10 metres in height – built in a dry-stone style – connects the two subterranean levels. The stones used to make the wall were sourced from the grounds of the vineyard itself. A glance around reveals that Hirschmann, who lives in this island paradise with his three dogs Cher, Leda and Luna, uses state-of-the-art technology to produce the wine. Visitors are welcome by appointment.

Mr Hirschmann, you produce a wine on Spanish soil whose taste is reminiscent of a Bordeaux – are you not a fan of Spanish wines?

Above all, I want to produce a wine that tastes best to me. I like earthy wines, and those happen to be the kind you will most often find in the Bordeaux region. For me, Bordeaux wines have a reliable, robust flavour and a fantastic structure. They are wonderful to drink and go well with food. They also lend themselves to longer ageing.

This is a fledgling wine project. The first vintage was 2014.

That's correct, and I have to admit I'm very proud that Patrick Léon, the former oenologist at Château Mouton Rothschild, served as our advisor. The last vinification process he oversaw was for the 2018 vintage. Working alongside him was Marie Barbé, who is now completely responsible for us. You have to bear

Rebstöcke neu gepflanzt haben. Das Schöne an Mallorca ist, dass das Klima und das Ter-roir perfekt sind und die Reben daher weniger Krankheiten ausgesetzt sind. Das hat Patrick Léon sofort erkannt.

Sie vinifizieren einen Hauptwein und einen Zweitwein – warum nicht mehr?

Auch hier halte ich mich an Bordeaux, wo dieses System üblich ist. Interessant ist, dass wir dazu 30 Mikroterroirs einzeln ver-arbeiten und dann zu den Weinen assemblee-ren. Wir produzieren aber auch Olivenöl und Fleisch vom Angus Beef. Bei den Weinetiketten arbeiten wir zudem pro Jahrgang mit interes-santen Künstlern zusammen.

Stammen diese aus Mallorca?

Nicht nur. Ich will mich hier nicht ein- engen und möchte auch hier mit Künstlern zu- sammenarbeiten, die mir persönlich sehr gut gefallen und deren Arbeit wichtig ist.

Wie jedes gute Weingut produzieren Sie ein hochwertiges Olivenöl. Was ist der Grund?

In den Berglagen sind manche Terras-sen zu eng für Reben und eignen sich somit eher für Olivenbäume. Das ist in Mallorca schon seit Hunderten von Jahren so, und deshalb verfügt Son Mayol über mehr als 2000 Olivenbäume, die zu einem guten Teil über 100 Jahre alt sind. Genauso wie beim Wein begnügen wir uns nicht mit einer Olivensorte, sondern kreie-ren eine spezielle Zusammenstellung aus drei Sorten. Selbstverständlich wird nur die erste kalte Pressung verwendet und das verbleiben-de Fruchtgut danach weiterverkauft. Das Re-sultat ist ein Olivenöl der Spitzenklasse. Sanft, elegant und gleichzeitig herb mit angenehmen Grüntönen. Ein guter Begleiter für Salat, Fisch, Käse oder einfach nur zum Brot.

Hat der Namen Mayol eine spezielle Bedeu- tung?

Es ist einerseits ein Familienname, andererseits aber auch der Name eines einjäh-rigen Rebstockes.

in mind that there was no vineyard here at all before. We planted every one of the vines. The great thing about Mallorca is that the climate and the terroir are perfect, so it is easier for the vines to stay healthy. This is something Patrick Léon recognised straight away.

You produce a flagship wine and a second label – why not more?

This is another area where I follow the example set in Bordeaux. An interesting fact is that we individually oversee 30 micro-terroirs from which the wines are assembled. We also produce olive oil and meat from Angus cattle. For the wine labels, we collaborate with artists of interest to us each year.

Are the artists based in Mallorca?

Not all. I don't want to restrict myself in this. I want to work with artists who I personally enjoy and whose work is important.

Like all good wineries, you also produce a quality olive oil. Why did you decide to do this?

In mountainous areas, some terraces are too narrow for vines but are suitable for olive trees. This has been the case in Mallorca for hundreds of years, which is why Son Mayol has more than 2,000 olive trees, many of which are more than a century old. Like with our wines, we aren't just content with one type of olive; we create a special composition from three varieties. We rely on cold extraction and only use the first pressing, with the remaining fruit material being sold on to other producers. The result is a top-quality olive oil that is mild and elegant yet bitter with a pleasant green hue to it. It is ideal for salads, fish and cheese – or even with bread alone.

Does the name Mayol have a special meaning?

It's both a family name and the name of a one-year-old vine.

bodegasonmayol.es



Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

24/02/2019

Michael Schuster tasting notes

BODEGAS SON MAYOL MALLORCA

Michael Schuster tasting notes / observations for Martin Sinkoff

London, 24th Feb 2019

2016 Bodegas Son Mayol Premier Vin 14.3% 80% Merlot // 20% Cab.Sauv; 14 mths 20% new

Deep, pale rimmed purple; relatively closed nose, ripe, plummy, faintly mineral; full bodied, lightly, finely tannic and with a fresh feeling acidity; like the nose, ripe and plummy to taste, moderate in complexity, but well sustained across the palate, gently mouthcoating in its sweet aroma and flavour, a touch alcohol warm on the finish, and with an excellent, light, fruit fragrant persistence. Very attractive, full, juicy, lightly tannic red with the easy, flowing character of good quality Merlot. Complete, classy, and very well made. Deliciously accessible young, but likely to be even better with a few years bottle age, during which it will doubtless mellow and improve in bouquet. Lovely wine
Drink now – 2026+ 16.5+ / 91

2016 Bodegas Son Mayol Grand Vin 14.6% 85% Cab. Sauv // 15% Merlot; 14 mths 35% new

Inky, pale rimmed purple; closed but dense to smell, with a latent, lingering sweet cassis core; rich, concentrated, structured wine but without excess; full bodied, elegantly balanced, with a firm, but fine grained tannin and a nicely defining fresh acidity; deep, generous and refined in flavour, with a beautiful blackcurrant cabernet fruit core, long to taste, sapid, complex and aromatic, wearing its 14.6% with ease; effortless across the palate, with the tannins clearly more present and more profound than in the Premier Vin, but remaining fine textured, with the matter to support and balance them, and with excellent persistence. Long and graceful and complete.
All the finesse and complexity of fine Cabernet Sauvignon, a sort of stylistic combination of Margaux finesse and Pauillac power, at the quality level of a good Classed Growth. Only the 'gravel aroma' element, and limited tannin structure (so much the better!) missing to suggest that it is not fine claret. Whilst you could broach it earlier, ideally start to drink at 8-10 years, after which it will likely give pleasure for at least another couple of decades. 2024-40+ 17.5+/93+

* * * * *



Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

05/12/2018

Ultima
Hora



Patrick Léon (Burdeos, 1943) es una de las autoridades más respetadas en el mundo del vino. Durante más de 20 años fue director general de la empresa Barón Philippe de Rothschild y supervisó el departamento técnico de algunos de los vinos más afamados del mundo: Château Mouton Rothschild, Château d'Armailhac, Château Clerc Milon, le Petit Mouton, Aile d'Argent de Château Margaux, Opus One, en California y Almaviva, en Chile. Desde hace cuatro años es el asesor de la bodega Son Mayol, cuya directora técnica es **Marie Barbé**. Como gran afición tiene coleccionar libros antiguos sobre vino y también disfruta estando con sus siete nietos y jugando al golf.

¿Qué sabía de los vinos de Mallorca antes de 'aterrizar' en Son Mayol?

— La verdad es que muy poco. Había probado alguno de ellos una o dos veces.



¿Cualquier persona con dinero puede hacer un buen vino?

— El dinero es muy importante y con él puedes llegar a tener un buen vino, pero para lograr un gran vino tiene que haber amor, pasión... También es muy importante que el propietario tenga claro qué idea de vino quiere tener y que ésta sea realizable, porque a veces me he encontrado con dueños que pedían imposibles.

¿Ha sido ése el caso del dueño de Son Mayol?

— No, en absoluto. Él quería desde el inicio un vino semejante a los grandes vinos de Burdeos, pero con la personalidad propia de Mallorca, algo que es muy realizable.

¿Qué opinión tiene de las guías de vinos?

— Cumplen su función, como la de los periodistas especializados y sirven para dar una información que el consumidor no tiene y sirve para asesorarle. Eso sí, luego cada gusto es diferente y hay que beber el vino que gusta a uno no el que diga una guía o un periodista.

Asesora a varias bodegas por todo el mundo, pero también tiene las suyas propias. ¿En qué se diferencian ambos trabajos?

— En el caso de mi labor de asesor, digo mi opinión. Luego ya es el propietario quien elige hacerme caso o no. Y como dueño, lo cierto es que quien lleva las bodegas (Château Les Trois Croix) es mi hijo. Hablamos cada día y compartimos impresiones, pero quien toma las decisiones es él. Sería un desastre si hubiera dos jefes en una bodega.

Entre sus muchos logros está el haber ‘dignificado’ el vino rosado con su Château d’Eclans.

— Es cierto que hasta hace 10 años, los vinos rosados no eran muy apreciados en comparación a los blancos y, sobre todo, a los tintos. Pero en la región de la Provenza apostaron por hacer unos vinos rosados de calidad y ahora se puede decir que existen muy buenos rosados en todo el mundo. Además, es muy consumido por los jóvenes.

¿Le parecería acertado que en Mallorca hubiera sólo una DO o las variedades de uvas hacen que sea necesario diferenciar las zonas?

— Aunque los vinos sean diferentes, hay que pensar en el comprador, en el caso de aquí, en la exportación. Para mí lo correcto sería un solo nombre donde se viera bien clara la palabra Mallorca y abajo el lugar más concreto de producción del vino. En Provenza pasó algo parecido con unos vinos en cuyas etiquetas aparecían el nombre del pueblo, pero no Saint Tropez, que es una localidad conocida en todo el mundo. Todo obedecía a cuestiones políticas porque el alcalde quería que se viera el nombre de su pueblo.



¿Cree que los vinos de Mallorca son caros?

— Le diré que me sorprendí mucho cuando conocí a cuánto se vendía. El precio de los vinos de Mallorca está por encima de su calidad. Dicho, esto, me parece totalmente acertado poner un precio alto a un vino si éste se vende porque con ello se beneficia a mucha gente.

¿Un buen vino se puede estropear si no se acompaña con la comida adecuada?

— Estropearse no, pero sí que se perderán muchos matices, sobre todo si es un gran vino.

¿Cómo hay que beber un gran vino?

— Hay dos aspectos fundamentales. Uno, debe beberse en compañía. Y dos, la otra u otras personas deben amar también el vino. Si estoy con una persona a la que no le gusta el vino, abriré un Mouton Rotschild en otra ocasión.

¿Hay más chovinismo o esnobismo en su mundo?

— Hay más chovinismo porque son más numerosos, pero los snobs se hacen notar mucho. Un ejemplo típico es el del ruso que no sabe nada de vinos, pide la carta y escoge el más caro.

¿Qué países le han sorprendido que producen buenos vinos?

— Precisamente Rusia y también Israel. Montpellier está en la misma latitud que el sur de Rusia.

¿Cuánto vino bebe al día?

— Una botella a medias con mi mujer.

¿Comparte la expresión In vino veritas?

— Bueno, lo que está claro es que bebiendo vino se habla más, pero tampoco quiere decir que sea verdad lo que se dice.

¿Con quién le gustaría abrir una botella de gran vino?

— Con Simone Veil (abogada y política francesa, superviviente del Holocausto. Al frente del Ministerio de Sanidad en el gobierno de Valéry Giscard d'Estaing, promulgó la ley llamada ley Veil por la que se despenalizó el aborto en Francia) y con Christine Lafargue (directora del FMI).



Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

17/07/2018

abcMallorca
GIVING YOU THE BEST EXPERIENCE OF MALLORCA!



Bodega Son Mayol summer party with abcMallorca

A lively evening of food, wine, and entertainment in contemporary bodega setting

[Home](#) / [News](#) / Bodega Son Mayol summer party with abcMallorca

17/07/2018

On June 25th **Bodega Son Mayol** and **abcMallorca** celebrated '**Summer Break Mallorca 2018**' and the **101 Best Restaurants issue** with a fabulous evening of wine tasting, entertainment and gastronomy.



To launch the summer 2018 season, the island's most innovative chefs **Koldo Royo, Osvaldo, Corte de Jamón, Johana-Itamae** and **Vicky Pulgarin** served their signature dishes with *copas* of 2015 vintages of **Premier Vin Son Mayol** and **Grand Vin Son Mayol**. Oenologist **Marie Barbe** presented the **wines of Son Mayol**, while the bodega's own olive oil, Aceite Son Mayol, was served with Son Mayol's Angus beef, prepared by **Manuel Romero**.

The event featured an exhibition by Sóller multi-media artist **Francesca Martí**, while superb music from **Súper Voice and Fergon & Rivero** really got the party in full swing. There were also dramatic **dance performances** by Flamenco favourite **Kiko Carmona** as well as the acrobatic artistry of **Circo Stromboli**.



24/08/2018

H.**H.O.M.E.****H.** GENUSS KOLUMNE


Auf nach Mallorca!

Weinexperte Martin Pelz empfiehlt in H.O.M.E. seine Weine des Monats: den Premier Vin und den Grand Vin von Son Mayol

Liebe Damen und Herren, das Ende der Sommerferien verleitet mich dazu, Ihnen Mallorca für einen Kurzurlaub zu empfehlen. Für mich der perfekte Ort, um eines der neuen Hotels wie zum Beispiel das Es Princep auszuprobieren oder genussvolle Stunden in meinem seit 20 Jahren weltweit liebsten Restaurant, dem Restaurante Colon in Portocolom, zu verbringen. Der Inhabersfamilie, Dieter und Onika Sögner mit Tochter Ariana, habe ich auch den Rat zu verdanken, mich intensiv mit einem absoluten Vorzeigebetrieb auf der Insel zu beschäftigen: der Bodega Son Mayol, deren Ursprünge in der natürlichen Zucht von Angus-Rindern lagen und die heute neben einem sehr guten Olivenöl zwei ausgezeichnete Rotweine produziert. Im Jahre 2016 wurde die sehenswerte Bodega vom spanischen Architekten Javier Campos fertiggestellt, was unter Berücksichtigung der allerneuesten Umweltsprüche geschah. Nun aber zum Wein, denn dieser wird von absoluten Experten verantwortet. Zum einen ist dies Patrick Léon, der so namhafte Weingüter wie Mouton Rothschild, Opus One, Lascombes und Castéra beraten und geleitet hat. Ihm an der Seite steht mit Marie Barbé als technische Direktorin eine Önologin mit Erfahrung auf Weingütern in Bordeaux, Chile, Indien und Russland. Beide stellen sicher, dass das ganze Team der Bodega dem höchsten Stand der aktuellen Technik und der Methodik des Spitzenweinbaus gerecht wird. Die auf etwa 20 Hektar und 35 Lagen in einem Tal wachsenden Reben profitieren hierbei von unter-

schiedlichen Klimabedingungen in Erdbeschaffenheit, Sonnenstrahlung, Feuchtigkeit und Wind, wodurch bei gleichen Traubensorten unterschiedliche Resultate das Ergebnis sind. Die unterschiedlichen Lagen werden im Weinkeller einzeln und nach dem Gravitationsprinzip vinifiziert. Die beiden Weine der Bodega, der Premier Vin und der Grand Vin, sind beide eine Assemblage aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Erst nach Ende der zweijährigen Fassreifung in Barriquefässern entscheidet das Team, welche Lagen für welchen Wein verwendet werden. Das jeweilige Verhältnis beim Jahrgang 2015 ist etwa 2/3 zu 1/3, wobei beim Premier Vin

„Son Mayol ist ein absoluter Vorzeigebetrieb“

der Merlot die Oberhand behält; beim Grand Vin ist es der Cabernet Sauvignon. Im Premier Vin halten sich die Tannine zurück. Die Frucht gibt diesem Wein eine Leichtigkeit, und seine dunkelrote Farbe und die violetten Reflexe verleihen ihm Eleganz. In der Nase findet man reife Früchte von Wald- und Johannisbeeren sowie Spuren von Vanille. Am Gaumen kommt er vollmundig daher. Beim Grand Vin harmonisieren Noten von Holz und Schokolade mit der Frucht von reifen Brombeeren in der Nase. Im Mund begeistert mich seine Ausgeglichenheit eleganter und runder Tannine, die diesen großen Wein kraftvoll und ausgewogen machen. Onika Sögner empfiehlt zum Premier Vin gebratene Lammkoteletts und Dieter Sögner zum Grand Vin eine im Ganzen geschmorte Rinderwade mit Rotweinschalotten. Also, auf nach Mallorca – gerade der September zählt für mich zur schönsten Zeit auf der Insel! 



Geschmackvoll at H.O.M.E.: Weintipps von MARTIN PELZ

SEIT SEINER ZEIT im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München begleitet den Hotel- und Gastronomie-Experten Martin Pelz die Liebe zum Wein durch sämtliche Stationen seiner Karriere. Ein erster Höhepunkt war seine Stellung im Hotel Adlon Kempinski als Direktor für Einkauf und Co-Branding – hier war er fünf Jahre lang für die legendäre Weinkarte des Hotels verantwortlich. 2008 erfüllte sich der Wein-Connaissanceur mit der Wiedereröffnung der berühmten Lorenz Adlon Weinhandlung einen persönlichen Traum. In H.O.M.E. empfiehlt der Fachmann seinen Wein des Monats. Informationen zu dem von ihm ins Leben gerufenen Weinclub finden Sie unter www.959wine.com



EMPFEHLUNG IM SEPTEMBER
Premier Vin und Grand Vin, beide 2015,
€ 59 bzw. € 79 von Son Mayol

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

10/10/2017

Mallorca Magazin

Wein, Kunst und Musik bei José L. Ferrer

Gleich zwei Events für Kunst- und Kulturbeflesene stehen in den nächsten Tagen bei der Bodega José L. Ferrer in Binissalem auf dem Programm.

Am Samstag, 7. Oktober, geht es ab 19.30 Uhr jeweils um Weingeschichte. Die Kunsthistorikerin Marta Bennassar erklärt mithilfe von bekannten Werken, was aus der Vergangenheit des Rebensafts bekannt ist. Die Teilnahme kostet 50 Euro (Anmeldung per E-Mail oder unter Tel. 673-631397).

Am Mittwoch, 11. Oktober, steigt ab 19.30 Uhr zudem ein „Konzert mit fünf Sinnen“ mit Klaviermusik (David Mohedano), Gesangsduo (Maia Pianas und Xavier Mendoza) sowie Verkostung von fünf Weinen. Der Eintrittspreis beträgt 25 Euro. Je nach Verfügbarkeit werden Karten auch an der Abendkasse verkauft.

secretaria@vinosferrer.com

Dem Merlot bekommt das Mikroklima

Auf der Finca Son Mayol bei Establiments werden Angus-Rinder gezüchtet und außergewöhnliche Weine gekellert



Juan Luis Pérez de Eulate von der Vinoteca und Önologin Marie Barbé hatten zur Weinverkostung mit saftiger Fleischbegleitung geladen. Fotos: Ainaia Esteben



„Premier Vin“ und „Grand Vin“ 2015.



Rotweine im Stil eines großen Bordeaux lassen sich auch auf Mallorca keltern. Unter Beweis stellt es die Bodega Son Mayol bei Establiments unter Leitung der französischen Önologin Marie Barbé. Am Montag wurden auf der Finca mit ihrem ganz besonderen kühlen Mikroklima, das die auf der Insel sonst oft allzu starke Sonneneinstrahlung etwas abmildert, die Jahrgangsweine 2015 präsentiert. Es handelt sich um den „Premier Vin 2015“ (75 Prozent Merlot, 25 Prozent Cabernet Sauvignon, zirka 45 Euro) sowie um den „Grand Vin 2015“, der zu etwa 70 Prozent aus Merlot sowie zu 30 Prozent aus Cabernet besteht und zudem etwas Petit Verdot enthält. Hier kostet die Flasche rund 70 Euro.

Derzeit ist der Jahrgang jedoch nur in der Schweiz und in Schweden erhältlich. Auf Mallorca kommt er ab Februar bei Juan Luis Pérez de Eulate in der Vinoteca in den Handel. Die Bodega gehört dem Schweizer Unternehmer Gregory Hirschmann und soll demnächst von 20 auf 40 Hektar vergrößert werden. (mic)

Küchenschau im Raum Calvià

An sämtlichen Freitagen im Oktober wird in der Gemeinde Calvià wieder die Küchenschau „Mostra de Cuines“ ausgetragen.

In den teilnehmenden Restaurants gibt es günstige Menüs zu Preisen zwischen zwölf und 16 Euro, wobei jede Woche eine andere Zone an der Reihe ist. Den Auftakt machen am 6. Oktober Ca's Català, Bendinat, Portals-Nous, Son Caliu und Cala Fornells. Am 13. Oktober folgen Palmanova und Magaluf, bevor am 20. September Santa Ponça und Costa de la Calma an der Reihe sind. Am 27. Oktober geht die Reihe dann in El Toro und Peguera zu Ende. Tische bestellen kann man jeweils zwischen 13.30 und 15.30 Uhr sowie von 19.30 bis 23 Uhr. Wegen der großen Nachfrage empfiehlt sich eine rechtzeitige Reservierung. Alle Teilnehmer sind bei der Stiftung Calvià im Internet verzeichnet.

www.fundacioncalvia.com



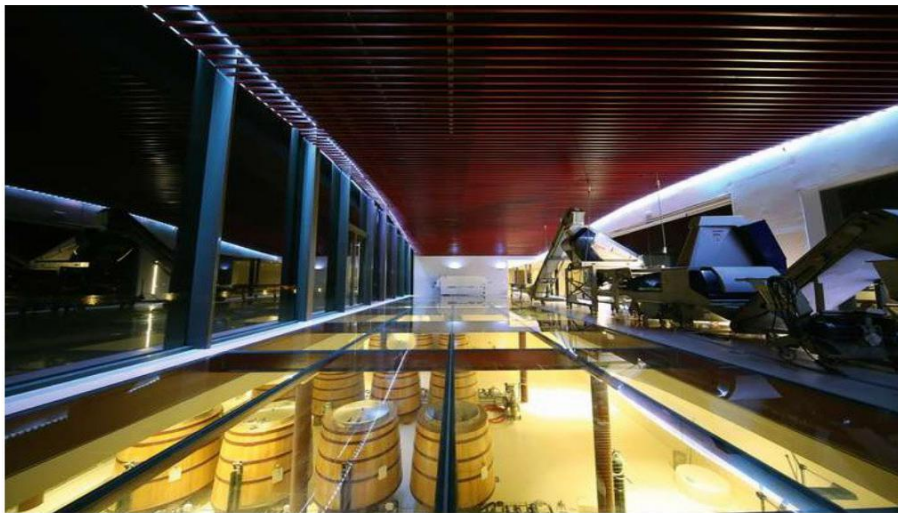
BODEGA
SON MAYOL
MALLORCA

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

31/05/2017

falstaff

Mallorca: Reif für die Insel



Patrick Paulen, eigentlich ein gelernter Sommelier aus dem Elsass, kreiert für das Weingut Tianna Negre in Binissalem spannende Weintypen bis hin zu einem Orange Wine aus purem Giró Ros. »Ich möchte stets einen klaren mallorquinischen Grundzug in den Weinen spüren, egal ob Weiß- oder Rotwein.« Andere Betriebe setzen voll und ganz auf die internationale Karte. So beim Weingut Son Prim in Sencelles, wo Jaime Llabrés schon Anfang der 1990er-Jahre auf Syrah, Merlot und Cabernet setzte. Heute erzeugt der Betrieb, an dem der Schweizer Immobilien-Tycoon Toni Bucher (Eberli Sarnen AG) beteiligt ist, unterstützt vom Önologen Alain Bramaz, erstklassige Rotweine aus relativ alte Rebanlagen. Im Herbst 2016 wurde die neue Bodega von Son Mayol eröffnet und die beiden Gutsweine aus dem Premierenjahrgang 2014 präsentiert. Hier folgt man voll und ganz dem Konzept großer Bordeaux-Weingüter. Der Grand Vin und der Premier Vin sind aus Cabernet Sauvignon und Merlot mit einem Hauch Petit Verdot komponiert. Dass die Schweizer Unternehmerfamilie Hirschmann – Gregor Hirschmann war Gründer von Jet Aviation – ein Bordelaiser Konzept verfolgt, zeigt auch das Engagement von

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021



Gut versteckt im Cami Vell von Pollença wurde der neue Betrieb von Can Axartell in den Berg gebaut. Eigentümer ist der Hamburger Kosmetik-Unternehmer Hans-Peter Schwarzkopf, der hier direkt neben der Bio-Finca Can Sureda des Sängers Peter Maffay Rebstöcke auspflanzen ließ, von denen 35 Hektar in Ertrag stehen. Schwarzkopf will die Produktion in der Folge auf rund 400.000 Flaschen steigern, dazu wurden unlängst weitere 25 Hektar Weinberge in Vilafranca erworben. »Der Keller bleibt auch in Zukunft für Publikum geschlossen, wir wollen in Ruhe den bestmöglichen Wein machen«, sagt der 82-jährige Winzer. Die Vorliebe der Deutschen für Mallorca ist auch bei zahlreichen mallorquinischen Weingutsnamen erkennbar, hinter denen deutsche Eigner und Önologen stehen.

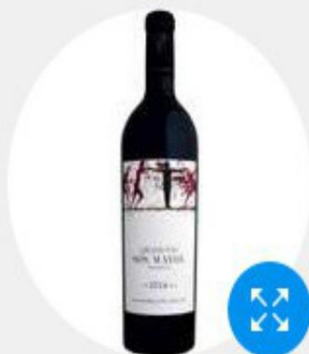
Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

95

Punkte

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zunächst etwas zurückhaltend, ein Hauch von Edelholz, reife Herzkirschen, etwas Sanddorn, Orangenzesten, mit Luft dunkle Mineralität, zart nach Trockengewürzen. Komplex, engmaschige Textur, dunkle Beerenfrucht, straffe, kernige Tannine, die gut integriert sind, mineralisch, mit guter Extraktsüße ausgestattet, energisch, angenehm kühle Stilistik, sehr gute Gesamtbalance, ein Vin de Garde.

Tasting: [Best of Mallorca](#); 24.05.2017 Verkostet von: Peter Moser



Kategorie

Rotwein

Rebsorte

Cabernet Sauvignon , Merlot , Petit Verdot

Alkoholgehalt

14.5%

Verschluss

Naturkork

Bezugsquellen

CH Baur au Lac Vins

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

FEINE INSULANER

Wenn von spanischen Weinen die Rede ist, dann denkt man naturgemäß zunächst an Rioja oder Priorat, Ribera del Duero, Cava oder Sherry. Im Schatten der Wein-Granden mit internationalem Renommee hat sich auf der großen Baleareninsel Mallorca eine sehr bunte und qualitätsvolle Weinszene etabliert. Es sind neben den gängigen internationalen Trendsorten eine Handvoll von charaktervollen autochthonen Rebsorten, die für den Weinfreund von Interesse sind. Die Rotweinsorten Mantonegro und Callet sowie der Weißwein aus Prensal oder Giró Ros kommen bei den Winzern der Insel wieder zu stärkerer Bedeutung, und ganz zu Recht: Man ist weltweit auf der Suche nach dem Außergewöhnlichen und nicht nach der hundertsten Wiederholung. Es lohnt sich daher heute mehr denn je, sich mit den Weinen Mallorcas intensiver zu befassen. **NOTIZEN** VON PETER MOSER

Rotwein

95

● **2014 Grand Vin Son Mayol**

Bodega Son Mayol, Vi de la Terra de Mallorca

14,5 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zunächst etwas zurückhaltend, ein Hauch von Edelholz, reife Herzkirschen, etwas Sanddorn, Orangen-
zesten, mit Luft dunkle Mineralität, zart nach Trockengewürzen. Komplex, engmaschige Textur, dunkle Beerenfrucht, straffe, kernige Tannine, die gut integriert sind, mineralisch, mit guter Extraktsüße ausgestattet, energisch, angenehm kühle Stilistik, sehr gute Gesamtbalance, ein Vin de Garde.

www.bauraulacvins.ch, ca. € 70,-

94

● **2015 OM Selecció**

Bodegas OM Oliver Moragues, Vi de la Terra de Mallorca

14 Vol.-%. Leuchtendes dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Pfeffer, schwarze Kirschen, intensivere Edelholznote, Zedern, erdiger Touch. Kraftvoll, stoffig, feste, tragende Tannine, pfeffrige Würze, gut anhaftend, angenehme Frische, braucht noch etwas Flaschenreife, um sich vollends abzurunden. www.vinos.de, € 29,-

● **2014 AN**

Anima Negra, Vi de la Terra de Mallorca

13,5 Vol.-%, NK. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Ockerrand. Reife schwarze Kirschen, Nuancen von Pflaumen, intensive Nuancen von Trockenkräutern unterlegt, kandierte Orangen-
zesten, ein Hauch von Dörrobst im Hintergrund. Kraftvoll, gute Komplexität, gut integrierte Tannine, feine Kirschenfrucht, salziger Nachhall, angenehme Frische, lebendiger Speisenbegleiter mit Reifepotenzial.

www.wagners-weinshop.com, € 42,50

● **2014 Ribas de Cabrera**

Bodega Ribas, Vi de la Terra de Mallorca

15,5 Vol.-%, NK. Präsender Holzeinsatz: Gewürznelke, Zimt, Sandelholz, aber auch Sauerkirsche, Dörripflaume, Blaubeere. Seidiger, nachgerade süßlicher Gaumen, viskos unterlegt, mit betont feinkörnigem Gerbstoff und einer strahlend intensiven, klaren Abgangsfrucht. Komplette von Saft und Frucht eingebundene Alkoholgehalt. Nobler Wein, zugängliche Art.

www.mallorquiner.com, € 55,-



BODEGA
SON MAYOL
MALLORCA

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

● **2013 Na Pujola Reserve Especial Ses Talaioles S.L.**

Vi de la Terra de Mallorca
14,5 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Mit zarter Edelholzwürze unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, ein Hauch von Herzkirschen, Nuancen von Nougat und Gewürznelken. Saftig, elegante Textur, extraktsüßer Körper, feine, tragende Tannine, feiner Schokoklang, mineralischer Abgang, zeigt Länge und Frische, reifer Orangenouch im Nachhall, verfügt über Entwicklungspotenzial.

Wein Ketter (www.wineshop.wine)
www.mallorquiner.com, € 49,-

● **2011 Gran Vinya Son Caules Callet de vinyes velles, Vins Miquel Gelibert Pla i Llevant**

14 Vol.-%, NK. Dunkles Karmingranat, Ockerreflexe, zarte Randaufhellung. Feine reife Beerenfrucht, Herzkirschen, zarte Kräuternuancen, kandierte Orangenrinden. Saftig, extraktsüß und elegant, sehr feine Tannine, angenehmer Säurebogen, mineralisch und anhaltend, zart nach Brombeeren im Abgang, verfügt über eine sehr gute Länge, ein Mallorca-Klassiker. **Viniberica, Der Mallorquiner, Arianne Abayan, Preis: k. A.**

● **2008 Torrent Negre Selecció Privada Cabernet, Vins Miquel Gelibert Pla i Llevant**

14,5 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, gute Tiefe, zarte Orangerreflexe, dezente Randaufhellung. Mit zartem Nougat unterlegtes süßes schwarzes Waldbeerkonfit, Nuancen von Lakritze und Brombeeren, ein Hauch von kandierten Orangenrinden. Saftig, elegant, angenehme Extraktsüße, reife, tragende Tannine, feines Cassis im Abgang, schokoladiger Touch im Nachhall, sehr gute Länge, weites Reifepotenzial, Noten von süßen Dörrpflaumen im Rückgeschmack.

Viniberica, Der Mallorquiner, Arianne Abayan, Global Wine, ca. € 40,-

denkes Bukett. Saftig, elegant, feiner Touch von Dörrpflaumen, feine Tannine, frisch strukturiert, bereits gut antrinkbar, ein vielseitiger, charmanter Speisenbegleiter.

Lobenberg, Mallorquiner, Cielo del Vino Silca Importacion, Viniberica

www.wagners-weinshop.com, € 29,90

● **2014 Obac Binigrau Vins i Vinyes Vi de la Terra de Mallorca**

15 Vol.-%, NK. Kräftiges Rubingranat, Ockerreflexe, breitere Randaufhellung. Blumige Nuancen, etwas Waldenbohnen, einladendes von Mantonegro-Aromen geprägtes Bukett. Stoffig, extraktsüß, reife Kirschen, feine, gut integrierte Tannine, ein Hauch von Nougat, bleibt gut haften, gutes Reifepotenzial.

www.vinos.de, € 16,95

● **2014 B Binigrau Vins i Vinyes Vi de la Terra de Mallorca**

15 Vol.-%, NK. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart floral unterlegte schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Weichseln, ein Hauch von Nougat. Komplex, straffe Textur, gut integrierte Tannine, extraktsüß und mit guter Frucht unterlegt im Abgang, mineralisch, sicheres Reifepotenzial.

www.wein-bastion.de, € 23,50

● **2014 Premier Vin Son Mayol Bodega Son Mayol**

Vi de la Terra de Mallorca
14,5 Vol.-%, NK. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Mit feiner Edelholzwürze unterlegte dunkle Beerenfrucht, kandierte Orangenrinden, ein Hauch von Cassis und süßem Tabak, mineralische Nuancen. Stoffig, saftige reife Herzkirschenfrucht, feine Tannine, angenehm integriertes Säurespiel, zarter Nougat, Brombeerkonfit im Abgang, hocheleganter anhaltender Stil, salzig im Nachhall, Reifepotenzial.

Bour au Lac Vins, ca. € 45,-

93

● **2015 OM 500 Bodegas OM Oliver Moragues Vi de la Terra de Mallorca**

14 Vol.-%, Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Wasserrand. Frische Kirschen, rotes Waldbeerkonfit, zart nach Edelholz, ein Hauch von Orangenrinden. Saftig, gute Komplexität, rotbeinige Nuancen auch am Gaumen, feine Tannine, straff und mineralisch, dezente Extraktsüße im Abgang, gutes Reifepotenzial. www.vinos.de, € 15,-

● **2014 4Kilos 4Kilos Vinicola/ApoLonia Viticultors, Vi de la Terra de Mallorca**

13 Vol.-%, NK. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart floral unterlegte Nuancen von Erdbeerkonfit, ein Hauch von kandierten Orangenrinden, einla-

● **2014 Cup Son Prim, Vi de la Terra de Mallorca**

15 Vol.-%, NK. Kräftiges Karmingranat, zarte Ockerreflexe, breitere Randaufhellung. Feine Herzkirschen, ein Hauch von reifen Pflaumen, Nougat, Orangenrinden, balsamische Nuancen, zart nach Minze. Straff, elegant, feine Tannine, sehr gute Komplexität, mineralisch und anhaltend, finessenreicher Speisenbegleiter. www.vinos.de, € 18,95

● **2013 Cup Son Prim, Vi de la Terra de Mallorca**

14 Vol.-%, NK. Tannenschösslänge, Salbeibonbon, etwas Trockenfleisch, Leder und Wacholder. Nach Luftkontakt auch Minze. Saftiger, mineralisch untermalter Gaumen, eine dezente Gerbstoffnote, fast filigran im Bau, dabei salzig, wirkt sehr eigenständig, mit einer subtilen inneren Festigkeit, die unscheinbar und unpräzise daher kommt. Still www.mallorquiner.com, € 18,-



Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

Edición Abril/Mayo 2017

STAY IN MALLORCA

STYLE IN MALLORCA Tastes of the island



By Mónica Poplano

BODEGA SON MAYOL: A PERFECT FUSION OF TRADITION AND TECHNOLOGY

Bodega Son Mayol:
Perfecta Fusión Entre
Tradicón Y Tecnología

BODEGA SON MAYOL: die
perfekte Fusion zwischen
Tradition und Technologie

80

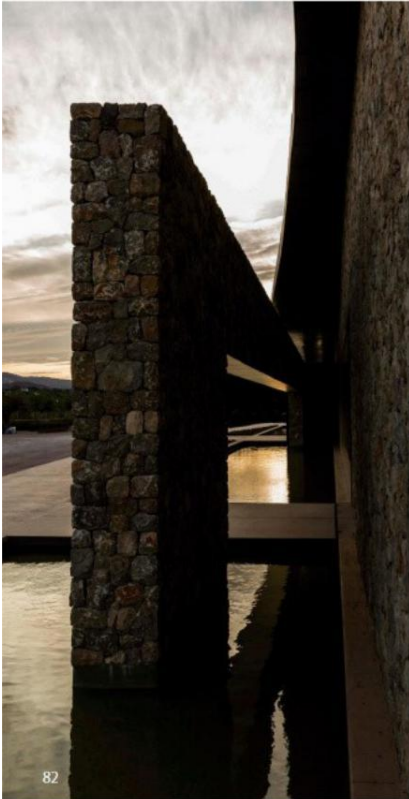
SPRING / PRIMAVERA / FRÜHLING 81



BODEGA
SON MAYOL
MALLORCA

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

STYLE IN MALLORCA *Tastes of the island*



82



This ambitious project exceeding 4 million Euros, which has now become the avant-garde winery we have had the pleasure of visiting, was created as a quest for the perfect wine. The majestic, flamboyant building, an architectonic jewel designed by Valencian Javier Campos, rises between the hills of the gorgeous estate of Son Mayol, at the foot of Serra de Tramuntana. With a harmonious balance between the latest technology and environmental awareness, the construction perfectly melds with the natural setting, combining stone and crystal, blending a winding solar panel roof capable of generating enough energy to power all of the estate's facilities.

Este ambicioso proyecto de más de 4 millones de euros convertido hoy en la vanguardista bodega que hemos tenido el placer de visitar ha sido creada en la búsqueda del vino perfecto. El majestuoso y llamante edificio, una joya arquitectónica proyectada por el valenciano Javier Campos, emerge entre las colinas de la bonita finca de Son Mayol, al pie de la Serra de Tramuntana. Con una oscilación armónica entre la tecnología punta y el respecto al medio ambiente, la construcción se integra a la perfección en el cuadro natural, combinando piedra y cristal, dotada con un sinuoso techo de paneles solares capaces de generar suficiente energía para abastecer todas las instalaciones de la finca.

Dieses ehrgeizige Projekt von über 4 Millionen Euro hat sich in die avantgardistische Bodega von heute entwickelt, die mit dem Ziel, den perfekten Wein zu erzeugen, gegründet wurde. Wir hatten das Vergnügen, das majestätische und hochmoderne Gebäude der Bodega zu besuchen, ein von dem Valencianen Javier Campos entworfenes architektonisches Schmuckstück. Es erhebt sich zwischen den Hügeln der wunderschönen Finca Son Mayol, am Fuße der Gebirgskette Serra de Tramuntana. Mit einer harmonischen Ausgewogenheit zwischen Spitzentechnologie und Umweltschonlichkeit fügt sich der Bau perfekt in den natürlichen Rahmen ein, verknüpft Stein und Glas und ist mit einem geschwungenen Dach aus Son-

SPRING / PRIMAVERA / FRÜHLING 83

STYLE IN MALLORCA *Tastes of the island*

Marie Barbé, the technical director and face of the project, tells us about it. Born and raised in Bordeaux as an enologist, with significant experience in many places around the world and having worked with renowned expert Patrick Ligon, she arrives at Son Mayol to undertake this marvellous, new winery project on which she works heart and soul. Marie highlights the quality of the cutting edge machinery that they use in combination with the traditional, select barrels, entirely driven by a natural gravity-based system that yields a very special wine.

The two main products resulting from their first efforts are Gran Vin Son Mayol and Premier Vin Son Mayol. Their costs range between 40 and 75 Euros, and they can be found at La Vinoteca Balser and some exclusive Mallorca restaurants, such as the Bruno restaurant in Port Adriano.

We focused in particular on the 2014 Gran Vin Son Mayol, crafted with 60% Cabernet Sauvignon and 40% Merlot. It presents itself as a very masculine wine, with a generous berrylike aroma and smoked wood notes, intense tannins, and a very good balance between acidity and alcohol volume. A high-quality product to enjoy in the company of good friends, or for any special occasion.

We encourage everyone who is still not acquainted with this young, yet powerful winery to taste their wines of traditional Gallic roots.

84

Nos habla de ella Marie Barbé, directora técnica y cara visible del proyecto. Creada y formada en Burdeos como enóloga, con amplia experiencia en distintos lugares del mundo y colaborando con el reputado experto Patrick Ligon, llega a Son Mayol para llevar al cabo el maravilloso proyecto de la nueva bodega a la que dedica cuerpo y alma. Marie nos destaca la calidad de la maquinaria de última generación que emplean junto con las tradicionales y escogidas barricas, todo guiado por un sistema natural de gravedad que da como resultado un vino muy especial.

Los dos productos principales, resultado de los primeros esfuerzos, son Gran Vin Son Mayol y Premier Vin Son Mayol. Su precio oscila entre los 40 y los 75 euros, y pueden encontrarse en La Vinoteca Balser y algunos restaurantes selectos de Mallorca, como el Restaurante Bruno de Port Adriano.

Nos fijamos especialmente en el Gran Vin Son Mayol 2014, elaborado con 60% Cabernet Sauvignon y 40% Merlot. Se presenta como un vino muy masculino, con amplio aroma de fruta negra madura y notas ahumadas de madera, con taninos intensos, y un muy buen equilibrio entre la acidez y el grado alcohólico. Un producto de alta calidad para poder disfrutar en compañía de buenos amigos o cualquier ocasión especial.

Invitamos a degustar sus vinos de tradicionales raíces galas a quien aún no conozca esta joven pero poderosa bodega.

nenkollektionen ausgestattet, die genügend Energie erzeugen, um sämtliche Installationen der Finca zu versorgen.

Wir sprechen mit der für die Öffentlichkeitsarbeit des Projekts verantwortlichen technischen Leiterin Marie Barbé. Sie ist in Bordeaux aufgewachsen, wo sie auch ihre Ausbildung zur Önologin absolviert hat, und verfügt über eine umfangreiche Erfahrung in verschiedenen Regionen der Welt. Durch ihre Zusammenarbeit mit dem namhaften Experten Patrick Ligon ist sie nach Son Mayol gekommen, um das großartige Projekt der neuen Bodega zu leiten, dem sie sich mit Leib und Seele verschrieben hat. Marie hebt vor allem die zukunftsweisenden, hochwertigen, maschinellen Anlagen hervor, die neben dem traditionellen und selektiven Barriques eingesetzt werden, wobei der gesamte Vorgang einem natürlichen Gravitationsystem folgt, dem es zu verdanken ist, dass das Ergebnis ein sehr besonderer Wein ist.

Die beiden Haupterzeugnisse, das Ergebnis der ersten Anstrengungen, sind der Gran Vin Son Mayol und der Premier Vin Son Mayol. Ihr Preis schwankt zwischen 40 und 75 Euro und sie sind in dem Weinhaus La Vinoteca Balser sowie in einigen ausgewählten Restaurants Mallorca, wie das Restaurant Bruno in Port Adriano, erhältlich.

Wir richten unser Augenmerk insbesondere auf den Gran Vin Son Mayol 2014, erzeugt aus 60% Cabernet Sauvignon und 40% Merlot. Er erweist sich als ein sehr männlicher Wein, mit einem vollen Aroma von reifer, dunkler Frucht, intensiven Tanninen und einer guten Ausgewogenheit von Säuregrad und Alkoholgehalt. Ein Produkt von erstklassiger Qualität für den Genuss in Gesellschaft von guten Freunden oder zu jedem besonderen Anlass.

Wir laden jeden, der diese junge und doch machtvolle Bodega noch nicht kennt, dazu ein, ihre Weine mit traditionellen französischen Wurzeln zu kosten.



SPRING / PRIMAVERA / FRÜHLING 85

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

Edición Abril 2017

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG



Man muss sich Gregory Hirschmann als zufriedenen Menschen vorstellen. Der Schweizer schätzt Mallorca, bewundert von seinem Anwesen aus die neu angelegten Rebberge, scheint dort angekommen, wo er hinwollte. Und er muss offensichtlich nicht das tun, was andere Investoren nur zu gern praktizieren: im Licht der Öffentlichkeit stehen, Aufmerksamkeit heischen, auf Werbetour gehen. Im Falle von Hirschmann, der aus der mit Jet Aviation reich gewordenen Familie stammt, geht die Zurückhaltung weiter als anderswo; er lässt lieber seinen Wein sprechen. Oder seine Önologin.

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021



Marie Barbé stammt aus Frankreich und ist die Höflichkeit in Person. Eine sympathische Macherin, die auf Bodega Son Mayol empfängt, einem neuen Weingut, das im vergangenen Jahr eröffnet wurde, an dem man im März 2017 aber noch ein bisschen Hand anlegt. Vieles ist schon fertig, aber noch wirkt das Ganze nicht so, als wolle man hier schon jetzt die breite Öffentlichkeit empfangen; einen Verkaufsshop gibt es nicht, Verkostungen für vorüberfahrende Neugierige sind zumindest vorerst nicht möglich. Obwohl Son Mayol gar nicht weit entfernt liegt von Palma. 20 Minuten braucht man von der Innenstadt hinaus aufs Land, wenn der Verkehr mitspielt, sieht irgendwann Hinweisschilder auf die Rinderzucht (Angus Son Mayol), mit der 2006 alles begann; bald darauf startete auch das Abenteuer des Weinbaus. Obwohl man es eigentlich nicht Abenteuer nennen sollte, denn Hirschmann muss alles in bewundernswerter Weise geplant haben. Geld war ja da, denn die Familie hatte die 1967 gegründete Firma Jet Aviation 2005 verkauft. Eine Kultur der Diskretion pflegte man übrigens schon lange, lediglich die gerichtsnotorischen Eskapaden eines gewissen Carl «Carli» Hirschmann unterbrachen die Ruhe für eine Weile – doch auch die sind Geschichte. Ob Gregory Hirschmann schon vor dem Verkauf des Flug- und Flugdienstleistungsunternehmens eine Leidenschaft für Mallorca entwickelt hatte und wie es um seine Privatsammlung an Wein steht, ist nicht in Erfahrung zu bringen.

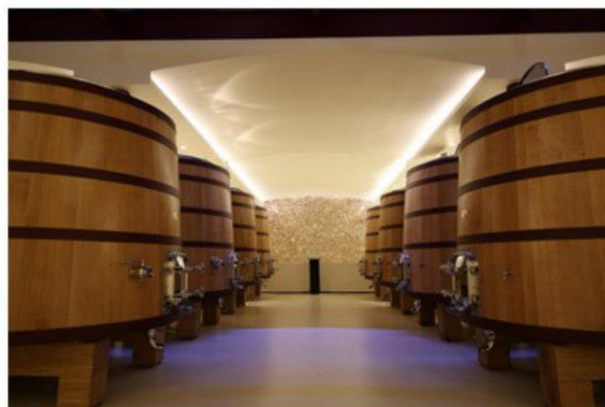
Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021



Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot liess der Investor pflanzen, so viel steht fest, und dass die Vorbilder für seinen Son Mayol nicht auf der Insel lagen, merkt man schon an der Abwesenheit traditioneller mallorquinischer Reben. Callet oder Mantonegro? Ach was. Marie Barbé schaut ein bisschen, als hätte man den Ruf des Médoc als einer der führenden Weinregionen der Welt in Zweifel gezogen. Man habe nun mal die Entscheidung getroffen, Bordelaiser Sorten zu pflanzen, sagt die Französin. Ob die autochthonen Varianten immer ausreichend Komplexität bringen, ist tatsächlich auch auf Mallorca umstritten. Doch man hat nicht den Eindruck, als würde man sich auf Son Mayol übermässig für das interessieren, was etwa die Gelabert-Brüder im Osten der Insel zustande bringen – auch mit dem, was immer schon vorhanden war. Man bleibt auf Son Mayol, so scheint es, in seiner eigenen Welt. Ob man hier tatsächlich den besten Wein Mallorcas erzeugen will? Marie Barbé denkt nicht daran, derartige Gerüchte zu bestätigen.



Von Hand sorgfältig aussortierte Trauben.



Holztank aus französischer Eiche, die 3600 Liter fassen.

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021



Seit 2008 wird auf Son Mayol hochwertiges Biofleisch von Black-Angus-Rindern produziert.



Eine über zehn Meter hohe Steinwand, errichtet im Stil von Trockensteinmauern, verbindet die Untergeschosse.

Die gebürtige Bordelaiserin mit Erfahrungen in Indien und Russland hält vor Ort die Stellung, doch denkbar gewesen wäre Son Mayol kaum ohne Patrick Léon. Zwei Dekaden hat der französische Önologe den Premier Cru Mouton Rothschild geprägt, kümmert sich heute um seinen eigenen, auf Château Les Trois Croix wachsenden Wein, berät und beriet Betriebe in der ganzen Welt. Von ihm stammen wohl auch die önologischen Prinzipien, mit denen das Kellergebäude ausgestattet wurde – jenes, das von aussen ein bisschen an Almaviva erinnert, das chilenische Joint Venture zwischen Rothschild und Concha y Toro. Zufall oder Absicht? Kritiker mögen die Stirn runzeln, andererseits darf man einwerfen, dass ästhetische Wellenbewegungen des Daches einfach schön aussehen! Dass Architekt Javier Campos die Schwingungen des benachbarten Tramuntana-Bergzuges umsetzen wollte, wie es heisst, ist alles andere als unlogisch. Doch dann drängen sich noch weitere Details auf, die an Rothschild denken lassen. Vor allem die Gestaltung des Prestigeweins namens Grand Vin. Die künstlerische Darstellung ganz oben, die Schrift darunter, dazu die Flasche – lediglich ein Fingerzeig auf Bordeaux oder ein Hauch von Mouton? Im Jahr des Verkaufs des entsprechenden Weins dürfe der Künstler eine Auswahl seiner Bilder in der Bodega präsentieren, erfährt man. Ausserhalb der Erntezeit kann man die Empfangsräumlichkeiten oder die 1200 Quadratmeter umfassende Terrasse übrigens auch für Events mieten. Olivenöl wäre vorhanden, die eigene Rinderzucht könnte die passenden T-Bone-Steaks liefern.

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021



1200 Quadratmeter gross die Terrasse, 300 Quadratmeter der Eingangsbereich mit Glasboden: Sechs Millionen Euro, schrieb die lokale Presse, sollen in die Bodega investiert, bis zu 40 Prozent davon mit Zuschüssen des Europäischen Garantiefonds für die Landwirtschaft bestritten worden sein.

Bei derartigen Gelegenheiten dürften Weingutsbesichtigungen begehrt sein. Man will ja zu gern wissen, wie der Wein, der schon jetzt einer der teuersten der Insel sein dürfte, produziert wird. Marie Barbé führt durch den Keller, der geräumig wirkt, fast noch ein bisschen leer. Durchaus verständlich, denn vom ersten vermarkteten Jahrgang, dem 2014er, gibt es nur ein paar tausend Flaschen. Nach und nach soll der Ausstoss gesteigert werden, bislang sind nicht alle Weinberge, für deren Bewirtschaftung auch biologische und biodynamische Prinzipien angewendet werden sollen, in Produktion. Dass es auch einen 2013er gab, der aber nicht zu haben ist, dass man sogar eine winzige Menge weisser Trauben keltert, die aber ebenfalls nicht kommerzialisiert werden sollen, erfährt man nebenbei. Offiziell bleibt es bei Premier Vin und Grand Vin. Das Bordelaiser Château-Prinzip wurde auf allen Ebenen verinnerlicht, die Sorgfalt der grossen französischen Vorbilder erst recht. Önologin Barbé zeigt denn die kleinen Kisten, in denen die Trauben schonend vom Weinberg in den Keller transportiert werden, den automatischen Sortiertisch, die Chambre froide. Logisch, dass es stets nach dem Gravitationsprinzip weitergeht, von oben nach unten, ohne unnötige Strapazen für Most und Jungwein. Gespart wurde erkennbar an nichts –

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

von oben nach unten, ohne unnötige Strapazen für Most und Jungwein. Gespart wurde erkennbar an nichts – weder an den Taransaud-Gärständern noch an den Barriques. Feuchtigkeit und Temperatur werden kontrolliert, für die in den Fässern stattfindende malolaktische Gärung hat man einen separaten Bereich eingerichtet: 20 bis 22 Grad. Alles so, wie es sein soll, will man herausragenden Rotwein im internationalen Stil erzeugen. Nur die Verkostungsmöglichkeiten sind noch im Aufbau. Marie Barbé bittet zur Degustation ins kleine Laboratorium und zeigt Weine, die technisch nicht besser gemacht sein könnten. Trotz dem unvermeidbar hohen Alkohol elegant, vom Holz nicht übermässig beeinflusst; die bei anderen Produzenten immer mal zu findenden laktischen Noten sind komplett abwesend. Nicht schlecht für einen Wein, dessen Reben noch längst nicht im idealen Alter angelangt sind. Der beste Wein der Insel ist Son Mayol noch nicht – aber selbst wenn dies einer tatsächlich anstreben sollte, wäre es kaum so früh erreichbar. Dürfte wohl auch Gregory Hirschmann finden. Auf Anfragen reagiert der Investor zwar auch Wochen später nicht, aber es spricht viel dafür, dass er einfach auf der Terrasse seines Hauses sitzt, den Grand Vin des Jahrgangs 2014 dekantiert und einen Angus-Burger verspeist. Zufrieden mit sich und der Welt.

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

30/03/2017

IN PALMA



Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

07/02/2017

falstaff



In den Holzfässern werden der Grand Vin und der Premier Vin gereift.

© Foto beigestellt

Kürzlich war Patrick Léon zu Besuch bei der Zürcher Weinhandlung «Baur au Lac Vins». Der 74-Jährige, ein liebenswürdiger Grand Seigneur alter Schule, gehört zu den grössten noch lebenden Önologen von Bordeaux. Er leitete Château Mouton-Rothschild, war Geburtshelfer des kalifornischen Kultweins Opus One oder seines chilenischen Pendantes Almaviva. Im Gepäck hatte er keinen Bordeaux, sondern seine jüngsten Kreationen: zwei sonnenwarme, mediterran-herzhaft Weine von der Ferieninsel Mallorca – den Premier Vin wie den Grand Vin vom Weingut Son Mayol aus den Jahrgängen 2014 und 2015.

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

Son Mayol, im Norden von Palma gelegen, gehört dem Zürcher Unternehmer Gregory Hirschmann, der am gleichen Ort eine Black-Angus-Zucht betreibt. Auf 35 unterschiedlichen Parzellen wachsen 20 Hektaren Reben – Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Vor ein paar Jahren kam er mit Patrick Léon in Kontakt und konnte ihn für sein Projekt eines warmfruchtigen Mittelmeerweins im Bordelaiser Stil gewinnen.

Die vier Weine, die Léon zusammen mit Marie Barbé, der ebenfalls aus Bordeaux stammenden technischen Direktorin, präsentierte, zeigten durchaus Unterschiede: während bei 2014 der Premier Vin (je zur Hälfte Cabernet Sauvignon und Merlot) mit Zugänglichkeit, Frische und Schmelz brillierte, schien der kräftiger strukturierte Grand Vin (60 Prozent Cabernet Sauvignon, 40 Prozent Merlot) etwas überextrahiert und alkoholstark. Anders bei den zwei Fassmustern aus dem wärmeren Jahrgang 2015 (die Weine sind abfüllbereit und kommen in den nächsten Monaten auf die Flasche): Der Premier Vin (55 Prozent Merlot, 45 Prozent Cabernet Sauvignon) ist im Moment eher verhalten und



Grand Vin 2014
Foto beige stellt

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

markant tanninbetont; der Grand Vin (65 Prozent Cabernet Sauvignon, 35 Prozent Merlot) besitzt mehr Frucht und trumpft mit einer noblen Holznote.

2016 konnte erstmals ein Bijoux von einem neuen Keller in Betrieb genommen werden. Die unterschiedlichen Lagen werden nun getrennt vinifiziert. Die Arbeitsabläufe basieren auf dem Prinzip der Schwerkraft. Zusätzliches Verbesserungspotenzial sieht Patrick Léon in Zukunft im Rebberg. Er setzt im heißen Klima von Mallorca vermehrt auf Petit Verdot und erhofft sich viel von einer intelligenten Bewässerung. Eher reserviert zeigt er sich gegenüber der Verwendung von autochthonen Rebsorten, wie sie auf anderen Weingütern Mallorcas im Schwang sind. «Der Besitzer will einen internationalen Wein. Autochthone Gewächse bleiben ein intellektuelles Projekt.»

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

27/01/2017

Primera presentación de los vinos Son Mayol a Baur Au Lac Vins



EINLADUNG
WELCOME DINNER SON MAYOL

BAUR *au* **LAC**
Vins

Baur au Lac Vins
Adlikerstrasse 272
8105 Regensdorf
Telefon +41 44 777 05 05
Fax +41 44 777 05 03
www.bauraulacvins.ch
information@balv.ch



Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

25/11/2016

abcMallorca
GIVING YOU THE BEST EXPERIENCE OF MALLORCA!

La inauguración de una prestigiosa bodega de gran influencia francesa.

Doscientos invitados especialmente seleccionados celebraron la inauguración de la nueva bodega de Mallorca en octubre de 2016. La Bodega Son Mayol, en Establiments, forma parte de la Finca Son Mayol, conocida desde 2008 por su ganado y carne de vacuno Black Angus.



Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

Bodegas Son Mayol
Camí de Can Mallol, 16, Palma
📍 [Mostrar número de teléfono](#)
Idiomas
English, Spanish
[Llévame allí >> \(Via google maps\)](#)

La francesa **Marie Barbé** (directora técnica de la bodega), el enólogo de renombre mundial **Patrick León** (asesor de la bodega) y el abogado **Juan Nadal** fueron los anfitriones de la fiesta.

Los invitados disfrutaron de un estupendo espectáculo y de exquisitas especialidades culinarias (que incluía carne de Angus de la finca) servidas por el restaurante **Jardín** que tiene una **estrella Michelin** y pertenece a **Macarena Castro**. Los

huéspedes también probaron los dos primeros vinos – "Le Premier Vin" y "Le Grand Vin" – y recorrieron las impresionantes instalaciones de la bodega.

El evento contó con la presencia de importantes miembros de la comunidad empresarial, social y política de Mallorca, entre los que destacaron el **cónsul suizo Christian Neukom y su esposa**. La artista **Francesca Martí** presentó la etiqueta que diseñó para el primer "Le Grand Vin"; sus obras de arte en la bodega incluyen la escultura central de la terraza.



Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

25/11/2016

abcMallorca
GIVING YOU THE BEST EXPERIENCE OF MALLORCA!

Bodega Son Mayol

El enólogo de fama mundial Patrick Léon es el asesor de esta bodega ecológica.

La **Finca Son Mayol** situada en el zona rural de **Establiments** lleva produciendo **ternera Angus de primera calidad** desde el año 2008, e inauguró la Bodega Son Mayol en Octubre de 2016.

Bodega Son Mayol

Camí Can Mallol, s/n, Palma

📞 Mostrar número de teléfono

www.angusmallorca.com

Idiomas

English & Spanish

Llévame allí >> (Via google maps)

El primer viñedo se plantó hace ocho años y, para 2018, planean tener 20 hectáreas cultivadas. Esta espectacular bodega ha sido diseñada por el arquitecto español Javier Campos y está construida con materiales respetuosos con el medio ambiente.

En sus tres plantas (dos de las cuales son subterráneas) la espaciosa bodega incorpora los **últimos avances en tecnología para la elaboración del vino**. La bodega Son Mayol dispone de una amplia zona de recepción de 300m², dotados de suelos de

crystal, que permiten visualizar las barricas de vino que se encuentran en el piso inferior, y una impresionante pared de piedra, de más de 15 metros de altura (se cree que es la extensión de piedra más amplia de Mallorca).



Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

De origen francés, **Marie Barbé** es la **directora técnica** de la bodega, y suma a su cargo una amplia experiencia en la elaboración internacional de vinos, ya que ha trabajado en Francia, Chile, Russia y la India. Trabaja codo con codo con el **enólogo y asesor** de renombre a nivel internacional, **Patrick León**, que trabajó anteriormente como enólogo de Mouton Rothschild y actualmente visita la bodega Son Mayol todos los meses. Marie y Patrick ya habían trabajado juntos en otras ocasiones, pero esta es la primera vez que una bodega en **Mallorca** se aprovecha de la maestría de ambos expertos en la elaboración del vino. Su intención es producir los mejores vinos de Mallorca.

La Bodega Son Mayol elaboró **7.000 botellas de sus dos primeros vinos**, ambos de reserva del 2014. La producción máxima podría alcanzar las 250.000 o 300.000 botellas. El proceso de maduración de los primeros vinos se llevó a cabo en **barricas de roble francés**, adquiriendo así una mayor estructura en lugar de aroma. Sus vinos son distribuidos exclusivamente en Mallorca por **La Vinoteca**.

Bodega Son Mayol 'Le Premier Vin' 2014

50% Cabernet Sauvignon y 50% Merlot. Afrutado, suave y agradable, para beber con amigos a modo de aperitivo, o con pescado. Madurado durante 12 meses en barricas nuevas y reutilizadas. Está disponible en botellas normales y magnum.



Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

Bodega Son Mayol 'Le Grand Vin' 2014

60% Cabernet Sauvignon y 40% Merlot (incluyendo una pequeña parte de Petit Verdot). Haciendo honor a su nombre, este exquisito vino es más complejo, con más estructura y más aroma a roble. Realiza su etapa de maduración durante 14 meses en barricas nuevas y reutilizadas y está disponible en tamaño magnum y doble magnum. Para cada nueva remesa de estos vinos, la etiqueta será obra de un artista mallorquín: en el caso de esta primera edición, la Francesca Martí ha sido la elegida con sus pinturas 'Sentidos y Movimientos'. El trabajo de la artista también se podrá ver expuesto en la bodega.

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

25/11/2016

Mallorca
Magazin

Ein edler Bordeaux aus Mallorca

Michael Maier | Establiments, Mallorca | 25.11.2016



Weine allerbesten Qualität aus französischen Rebsorten, das ist das erklärte Ziel der neu eröffneten Bodega Son Mayol bei Establiments im Norden der Inselhauptstadt. Sozusagen eine Art Bordeaux-Weine mit Mallorca-Terroir, hieß es bei der offiziellen Präsentation Ende Oktober.

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

So besteht der "Grand Vin 2014" zu 60 Prozent aus Cabernet Sauvignon und zu 40 Prozent aus Merlot. Beim "Premier Vin 2014" sind es je 50 Prozent Merlot und Cabernet. Beide Produkte sind in Fässern aus französischem Eichenholz gereift und kosten im Handel 75 respektive 45 Euro. Die bekannten französischen Önologen Marie Barbé und Patrick Léon zeichnen für die Qualität verantwortlich. Vor der Fertigstellung der eigenen Kellerei wurden bereits einige Jahrgänge in Zusammenarbeit mit Ànima Negra gekellert. Den Alleinvertrieb in Spanien hat exklusiv Juan Luis Pérez de Eulate von der Vinoteca in Palma übernommen. In Deutschland, Österreich und der Schweiz gibt es ebenfalls Exklusiv-Partner.

Die Produktion von bisher 7000 Flaschen pro Ernte könnte in den nächsten Jahren nach und nach auf bis zu 300.000 gesteigert werden, womit Son Mayol in den Kreis der sieben größten Bodegas der Insel vorstoßen könnte. Das ist aber noch Zukunftsmusik und würde eine Anbaufläche von 40 Hektar erfordern. Derzeit sind zehn Hektar angepflanzt, 2017/18 sollen zehn weitere hinzukommen. Der Schwerpunkt des Betriebs der bisher auf Angus-Fleisch spezialisiert war, wird sich damit Richtung Weinbau verschieben. Optisch fügt sich das vom bekannten spanischen Önologen Javier Campos geplante Gebäude bestens in die Landschaft ein.

Das Geschehen spielt sich vor allem in der Tiefe ab, wo High-Tech-Maschinen für passende Temperaturen und Luftfeuchtigkeit sorgen. Die Investitionen belaufen sich laut dem Schweizer Bauherrn Gregory Hirschmann auf sechs Millionen Euro.

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

26/10/2016



Inauguración Bodega Son Mayol

Publicado 26 Octubre, 2016 — En La Siesta News — Por Grupo La Siesta

Mallorca tiene la suerte de contar oficialmente desde hoy con la nueva bodega, Son Mayol, ubicada en la Sierra de Tramontana. Ha sido presentado a los medios más importantes a los que se les ha ofrecido un tour por las nuevas instalaciones, acompañados de la Directora Técnica, Marie Barbé, experta en enología y gestión de viñedos. Nacida en Burdeos cuenta con una gran experiencia mundial además de dominar cuatro idiomas.

Posteriormente se les ha brindado una cata de los nuevos caldos. Los vinos de Son Mayol son de una gran calidad, aplicando métodos de cultivo que no utilizan productos químicos. La uva es tipo Burdeos, aunque procede exclusivamente

de los viñedos plantados en la finca.

La creación de un nuevo caldo resulta de especial interés ya que Baleares es la segunda Comunidad Autónoma en consumo de vino (19,07 litros por persona/140 euros por habitante).



FOTO: © LA SIESTA PRESS | J. FERNÁNDEZ ORTEGA
(TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS)



27/10/2016

Diario de Mallorca

Son Mayol descorcha el vino más caro de Mallorca

Con el asesoramiento del prestigioso enólogo Patrick León, la nueva bodega cuenta con 20 hectáreas de uva Cabernet Sauvignon y Merlot

V. SÁNCHEZ. PALMA | 27.10.2016 | 01:02

Donde hace poco más de ocho años había almendros y algarrobos, hoy hay vides. 20 hectáreas de plantación de una mezcla de variedades de uva procedente de Burdeos: Cabernet Sauvignon y Merlot, en su mayoría. A los pies de la Serra de la Tramuntana hoy se levanta orgullosa la Bodega Son Mayol que ayer abrió sus puertas a la prensa para dar a conocer sus primeros caldos.



Juan Nadal, Marie Barbé y Juan Luis Pérez de Eulate.

En una visita guiada por la directora técnica y enóloga, Marie Barbé, junto a Juan Nadal, administrador de la finca y Juan Luis Pérez de

 Fotos de la noticia

Eulate, de La Vinoteca –distribuidora en exclusiva de los vinos Son Mayol– el celler se descubre como un ejemplo de diseño sostenible y responsable con el medioambiente, de hecho, la bodega se encuentra bajo tierra. para evitar el impacto visual. Todo obra del arquitecto Javier Campos. Sólo un

Press Book - Bodega Son Mayol 2016/2021

ejemplo: es capaz de producir gracias a sus placas solares más de un millón de megavatios anuales. Regenera además todo el agua que se utiliza en la finca. En total, la inversión supera los seis millones de euros.

"Nuestra idea desde el principio ha sido la de hacer vinos de gran calidad. Por eso tenemos muy presente todos los detalles. Desde cómo cosechamos y recogemos hasta cómo los embotellamos. Nada se deja al azar", explicó Barbé. Que el reputado enólogo Patrick León, responsable entre otros caldos, de los Chateau Mouton Rothschild, visite cada mes la bodega para supervisar los vinos, es otro plus más para este celler mallorquín.

La primera producción, del año 2014, ha dado como resultado 7.000 botellas de tinto, dos mil de las cuales se distribuirán en la isla. El resto, a países como Suiza y Austria. La producción irá en aumento año tras año tras alcanzar, las 22.000 botellas en el 2018. También se irán introduciendo los blancos.

El primero de los caldos descorchados ayer fue el Premier Vin. 50% Cabernet Sauvignon y 50% Merlot. Tras una crianza en barrica de 12 meses, en boca se presenta algo afrutado, muy fácil de beber, sexy y femenino. Muy para aperitivos. Su precio, unos 45 euros.

Pero la joya de Son Mayol es, sin duda, el Gran Vin. Considerado ya el "vino más caro de Mallorca" –más de 70 euros la botella–, está elaborado con un 60% de Cabernet Sauvignon y un 40% de Merlot. Se trata de un caldo muy complejo en su estructura y su sabor.

