

CULTURA REGENERATIVA



# LA FIGUERA

## MONTSANT 2021

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

ELABORAT I EMBOTELLAT PER CLOS MOGADOR S.L. 43736  
R.E. 520082 CAT - LA FIGUERA, ESPANYA - PRODUCT OF SPAIN  
RED WINE FAMILIA BARBIER-MEYER



# COM TU



VINYES EN  
PROPIETAT  
DES DE 1979

*Clos Mogador*  
F. LA BARBIER MEYER



[www.closmogador.com](http://www.closmogador.com)

# COM TU LA FIGUERA

2021

## VIN COM TU DE LA VILA LA FIGUERA

Com Tu est l'espace où les frères Barbier, René et Christian, se sont cherchés pour collaborer à un projet, créé à La Figuera par Anderson Barbier, qui lui a donné son nom, pour le faire grandir ensemble. Un nouveau défi. Une nouvelle occasion d'apprendre ensemble à travailler les particularités d'une autre région et, dans le cas de Christian, d'une autre appellation d'origine.

La Figuera, située dans une zone d'altitude plus élevée de la région du Priorat. Un changement de climatologie et de type de sol, avec beaucoup d'argile, qui conditionne le travail de la terre d'une manière différente. Un petit village où tout est encore à construire et que Com Tu veut aider à faire grandir, tout en renforçant la région et en la faisant connaître. Là où le grenache a une spécificité qui les a séduits.

Les grenaches noirs des trois parcelles qui composent Com Tu, âgés de 50 à 80 ans, montrent, selon eux, le caractère et le potentiel de cette terre, La Figuera. Un raisin qui laisse des notes d'orange dans le verre, ce qui l'identifie.

La nouvelle étiquette, qui encadre le dessin de La Figuera, indique clairement sa provenance et, en même temps, suit l'esthétique des vins produits par Clos Mogador.

**René i Christian Barbier Meyer**

# COM TU

Millésime 2021

Un millésime exceptionnellement différent.

Dès la première semaine de l'année, une neige abondante a laissé un dépôt qui s'est prolongé tout au long de l'année avec de petites pluies tous les mois. Après une année de bonne pluviométrie qui a permis de maintenir de bonnes réserves dans le sol. Le couvert végétal a fourni nourriture et abri à la biodiversité, un allié dans la lutte contre les ravageurs. Les températures élevées de l'été ont permis d'éloigner les maladies de la vigne. Le vignoble est arrivé très végétalisé, avec 30 % de raisins en plus, permettant une bonne maturation qui a complètement changé la concentration à laquelle nous étions habitués. Les vins ont pu s'équilibrer beaucoup plus facilement tout en conservant une bonne minéralité et une bonne acidité, ce qui leur a apporté fraîcheur et élégance.

L'année la plus abondante de l'histoire. Un millésime qui reflète davantage le climat que le vigneron.

**René Barbier**

# COM TU

2021



**NOM:** COM TU 2021

**SOCIÉTÉ COMERCIAL CLOS MOGADOR S.L. (1979)**

Camí Manyetes, s/n. 43737 Gratallops  
Tel.977 839 171

**Email:** closmogador@closmogador.com

**Propriété fondée en 1979**

**CAVE:** COOPERATIVA DE LA FIGUERA

**INSTALLATIONS:** Spécialisés en petites vinifications et vin d'élevage

**PROCEDECE DU RAISIN:** raisins de 35/50 ans et centenaires de La Figuera.

**PRODUCTION :** 14.300 bouteilles

**DISTRIBUTION:** internacional et national

**DÉNOMINATION D'ORIGIN:** Montsant D.O.

**CEPAGE:** Mono cépage 100% Grenache

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE:** 3 Hectares

**RELIEF DU VIGNOBLE:** zone montagneuse , à 580/600 mètres d'hauteur  
**VIELLISSEMENT:** Uniquement des levures indigènes. 40% raisin entier. 1 an en vieux foudre de 4 500 l, puis 8 mois en ciment.

Mise en bouteille en août 2023

**DEGRÉ D'ALCOHOL:** 14 %

**ACIDITÉ VOLATILE:** 0,77 g/l

**ACIDITÉ TARTARIQUE:** 4,5 g/l

**SULFUREUX TOTAL:** 78 mg/l

**SUCRES RÉSIDUELS:** 0,6 g/l et

**TYPE DE BOUTEILLE:** bourguignonne

**SOL:** Argile rouge et zone calcaire.