

MANYETES

VI DE PARATGE
GRATALLOPS

2021



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINYES EN
PROPIETAT
DES DE 1979

Clos Mogador

F. LIA · BARBIER · MEYER



www.closmogador.com

L' aventure de MANYETES commence en 1999 et dure jusqu' à aujourd' hui. L' évolution a été impressionnante. Au début nous avons créé un vin pour un ami belge : Luc Van Iseghem ; son vignoble se situait dans le secteur de Gratallops, plus précisément au lieu-dit «Partida Manyetes», il lui donna le nom de Clos Manyetes .

Le terrain était de 6 hectares plantés de Grenache, Syrah et un peu de Cabernet. Pour améliorer plus rapidement ce vignoble nous avons louer une parcelle voisine de Carignan en : « coster» (très forte pente) plantée en 1974.

Plus tard les plantations de Grenache, Syrah et Cabernet se vinifieront à part (pour un autre propriétaire) sous le nom de Solertia, et le Carignan fut loué par la cave Clos Mogador pour créer le premier « vin de Village de Gratallops » sous le nom de MANYETES . (2007 à 2017).

En 2018, la cave Clos Mogador achète la totalité de la parcelle de Carignan ainsi que la parcelle adjointe du même cépage (plantée en 1961-1962). Ces deux terrains de grand potentiel forment la marque MANYETES. (5 hectares approx.)

Les caractéristiques de ce vignoble sont pour nous irrationnel et émotif, vu qu' il est très peu productif et qu' il a des conditions climatiques très dures. Mais, en échange, il exprime comme très rarement la transparence du terroir. Pour autant, il crée un vin unique et exceptionnel.

Nous projetons pour l' année 2018 de donner au vin Manyetes la qualification de : « vin de Paratge», et, avec le temps, il pourra être candidat pour un «Gran Vi de Vinya Classificada».

Evidemment, nous ferons en sorte que les vins de « paratge » puissent s'appliquer, en plus de nous, à tout le lieu-dit Manyetes, tant que ces vins , avec un bon control, s' identifierons avec l' authentique potentiel harmonique du Priorat .

René Barbier Ferrer

«VI de VILA » (vin de Village) : Surface identifiée et délimitée d' une partie du territoire de la D.O.Q. Priorat sous la nomenclature : « Vi de Vila »

« VI de PARATGE » : (Vin de lieu-dit) : Surface identifiée et délimitée d' une partie des territoires du « VI de VILA », sous le nom du lieu-dit (paratge) correspondant.

« VI de VINYA CLASSIFICADA » (Grand vin de vigne classées) : Vignobles identifiés et délimités de la D.O.Q. Priorat sur une unité géographique homogène.

« GRAN VI de VINYA CLASSIFICADA » : (Grand vin de vignes classées) Vieux vignobles identifiés et délimités du territoire de la D.O.Q. Priorat sur une unité géographique homogène.

MANYETTES

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 Meyer,
Enologue de Clos Mogador

2021

MANYETES

VI DE PARATGE GRATALLOPS

CAVE: CLOS MOGADOR S.L.

ADRESSE: Cami Manyetes s/n 43737 GRATALLOPS

TEL : +34 977 839 171

E-MAIL: closmogador@closmogador.com

PROPRIÉTÉ FONDÉE EN : 1979

INSTALLATIONS : adaptée spécialement pour des petites vinifications et élevages

TYPE DE VIN : Reserve

PRODUCTION : 5.100 bouteilles

DISTRIBUTION : internationale (Europa, USA, China, Japon, Australie...) et nationale

DÉNOMINATION D'ORIGINE QUALIFIÉE : Priorat D.O.Q

VARIÉTÉS DE RAISINS : 100% Carignan

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 3,5 hectares

RELIEF DU VIGNOBLE : montagneux avec des terrasses et coteaux d'environ 350 mètres

ÉLABORATION : Uniquement des levures indigènes

VIELLISSEMENT : un an en fûts de chêne de 600 l. et 4 « damme-jeanes » et 8 mois en « damme-jeanes »

TYPE DE CHÊNE : des meilleures forêts d'Europe

TEMPS EN BOUTEILLES : mis en bouteille n juin 2023

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5%

ACIDITÉ TARTRIQUE : 5,1 g/l

ACIDITÉ VOLATILE : 0,79 g/l

ANHIDRIDES SULFUREUX TOTAL : 85 mg/l

SUCRES RÉSIDUELS : 0,8 g/l

TYPE DE BOUTEILLE : Bordelaise

