



Peter Falkenstein. Correspondant per les vins des journaux DM, Stern, Essen & Trinken, Handelsblatt; auteur de livres spécialisés et animateur d'émissions de radio consacrées au vin.

Anmerkungen zum 94er von Clos Mogador

Es sind gewiß einige tausend Weine, die ich so im Jahr verkosten muss. Die meisten davon kann ich gar nicht genießen, sondern nur kurz abschmecken, um dann ausspucken. Ich will ja noch eine Weile leben. Doch den 94er von Clos Mogador habe ich getrunken: die ganze Flasche für mich allein. Ich hörte dazu Bachs «Wohlt temperiertes Klavier», gespielt von Glenn Gould, ein Weihnachtsgeschenk. Die beiden Genüsse ergänzten einander vorzüglich.

Kum Wein. Die ersten Schlücke waren wie kleine Explosionen. So konzentriert reisten die fruchtigen Aromen von Kirsche und Cassis die Lunge, daß es fast schmerzte. Doch durch den Einfluß von Luft erschien der mächtige Tropfen bald weicher, runder. Verführerische Töne von Sandelholz, Vanille und Mandeln mischten sich darin, ein gutes Zeichen dafür, daß der Kellermeister neue Barricas mit Feingefühl eingesetzt hat. Das letzte Glas schmeckte am besten. Jeder Schluck brachte neue geschmackliche Überraschungen, der Wein hatte «Spiel», wie es in Deutschland heißt.

Ich war traurig, als die Flasche leer war, schlief gut in der Nacht und hatte anderentags einen klaren Kopf. Was will der Genießer mehr! Nun konnte ich drei Jahrgänge von Mogador. Der 94er ist der beste.

Notes sur le Clos Mogador 94

Chaque année, je déguste plus de mille vins! Par la plupart, c'est un sacrifice:

Des vins recrachés sans les avaler. Je tiens à vivre le plus longtemps possible! Mais avec le Clos Mogador 94 je me suis fait avoir, et j'ai bu la totalité de la bouteille à moi seul, tout en écoutant mon cadeau de Noël: Glenn Gould interprétant J. S. Bach. Ce sont des plaisirs qui s'accordent à la perfection.

Mais, revenons au vin...

L'entrée en bouche donne au palais la sensation de petites explosions disséminées. Des arômes de fruits très concentrés, de cerises et de cassis, agressent et pénètrent la langue. Oxygéné quelques seconds sur mes papilles, il prend du volume, plus rond et plus suave. En fin de bouche apparaissent des notes harmonieuses de «sandoles», vanille et amande, le signe clair d'un délicat élevage en barrique. Le dernier verre fut le meilleur. Chaque dégustation nouvelle m'offrait de bonnes surprises et le vin grandissait au fur et à mesure. La tristesse m'envahit lorsque je vis la bouteille vide; Je me suis endormi et c'est plein de clairvoyance que je me suis réveillé le lendemain.

Qu'est-ce que peut demander de plus un gastronome? Pour moi, des trois derniers millésimes, le Clos Mogador 94 est le meilleur!

Análisis:

Alcohol: 13°. Acides total en ácido tartàric: 6,2 g/l. Acides volàtils: 0,55 g/l. Anhidrido sulfuroso total: 30 mg/l. Anhidrido sulfuroso lliure: 17 mg/l. Aniócans reductors: 1,9 g/l.

Vin d'une intense couleur rouge sang, avec de légères tonalités violettes, signe de sa jeunesse actuelle. Son arôme est pénétrant et complexe. On devine des notes claires de fruits mûrs, de prunes, de groseilles et de mûres, entourées de nuances balsamiques, de tabac et de thé.

L'attaque en bouche est onctueuse, suggestives et chaleureuse. C'est un vin agréablement tannique, complexe et structuré, qui présage une très bonne évolution dans les années à venir. Une grande persistance laisse dans la bouche des parfums de confiture.

Fernando Lamora, Diciembre de 1996

Enòlego de Clos Mogador, Profesor Titular de la Escuela de Enología de Tarragona Universidad Rovira i Virgili.

