



Le Clos Mogador 99 est un vin profond, d'une couleur intense avec des aures violacées.

Ce millésime se montre assez expressif dès sa décantation, ce qui le différencie des années antérieures. Des arômes de fruits mûrs, cacao et épices apparaissent progressivement, et en patientant un peu, tout s'amplifie avec une grande élégance et une profonde complexité.

En bouche, son expression, sa concentration, son tannin, très présents mais parfaitement intégrés laissent présager une très bonne évolution dans les prochaines années.

Un vin opulent, de grande expression, qui dégage une grande puissance en bouche.

*Ce vin a été dégusté par Fernando Zamora Marin, décembre 2001
Enologo de Clos Mogador, Profesor Titulado de la Escuela de Enologia de Tarragona Universidad Rovira i Virgili.*



José Maria Campos, directeur de la Revue "Epicur"

Il y a trois ans, lors de ma visite au Priorat pour un reportage destiné à ma revue "Epicur", j'ai eu le plaisir de faire la connaissance de René Barbier, l'un des pionniers de cette prestigieuse région.

Aujourd'hui, René m'a rendu heureux en me demandant de présenter son Clos Mogador 1999. Je vais essayer de m'exprimer de tout mon cœur et avec sincérité. Je commencerais par dire que ce vin me procure un grand plaisir ce qui m'amène à vous donner mes impressions de dégustation.



Ce vin d'une robe limpide, belle et intense, d'une couleur cerise très foncée, dégage au nez des notes d'épices, de garrigues, de fruits très mûrs, et une nuance de chocolat avec une touche torréfiée. En bouche il est puissant, très gouleyant, avec un élevage parfaitement intégré dans son ensemble. Il en résulte un équilibre extraordinaire. Une longue et excellente persistance augure un vin de garde mais aussi à boire dès maintenant.

Je conseille une heure de décantation avant de le servir

Cépages. Grenache: 35%

Cadernet surignon 35%

Syrah: 20%

Carignan: 10%

*Alcohol: 15,3 Acidité tartrique: 6,7 g/l; Acidité volatile: 0,66 g/l; Anhydrides sulfureux total: 65 mg/l
Anhydrides sulfureux libre: 18 mg/l; Sucre reducteur: 2g/l.*