



Vin d'une couleur intense rouge cerise avec quelques notes violacées. Son arôme s'ouvre avec quelques nuances de prunes passerisées et de figues séchées; cet ensemble entouré d'un semblant de vanille et chocolat.

Dans son évolution, on découvre une complexité croissante, des touches balsamiques, florales (violette) et des épices, tout cela enveloppé par le fruité et une maturité extraordinaire.

En bouche nous sentons une onctuosité énorme, presque explosive. Un tanin doux et mûr, en même temps très présent et très long, qui disparaît peu à peu laissant la place au fruit intense dans un fond balsamique.



*Ce vin a été dégusté par Fernando Lamora Marin le 2 octobre 2002
Enologo de Clos Mogador, Profesor Titulado de la Escuela de Enologia de
Tarragona Universidad Rovira i Virgili.*

*Clos Mogador 2000 décrit le 10 octobre 2002 par Marie Louise Banyols
Maître Sommelier de l'Union de la Sommelierie Française*

Un noir profond aux reflets violacés caractérise une robe vive mais peu limpide

Au premier abord, le nez paraît fermé, mais après quelques heures d'ouverture c'est la puissance et une étonnante intensité qui se sont imposées. La grande palette d'arômes qui se succèdent: figues, prunes, groseilles, noyaux de cerises, cuir frais, violette, épices, révèlent toute la complexité du nez. La concentration est accompagnée par la fraîcheur et la suavité, tandis que l'élevage parfaitement maîtrisé ajoute à l'élégance du vin des notes vanillées, fumées et balsamiques

La bouche confirme la belle maturité du millésime et fait profusion des arômes du nez dès l'attaque, éclatante de minéralité et de notes de sous-bois. Sa douce matière monte en volume pour atteindre un sommet d'équilibre. Le vin est ample, généreux, crémeux, soyeux et harmonieux, déployant force et fruits. La structure est celle d'un vin de garde avec ses tannins savoureux, réglissés, nobles. La chair parfaite, comme une caresse au palais. L'élevage laisse le terroir s'exprimer pleinement, et les tannins du bois se fondent avec ceux du vin.

Riche, concentré, complexe, ce vin est d'une grande typicité. Le plaisir est en bouche avec une sensation de plénitude.

La finale d'une grande persistance participe au charme de cette bouteille remarquable qu'il faudra garder quelques années en cave même si elle se montre déjà si plaisante à goûter.

C'est un bel ambassadeur du Priorat.



*Alcool: 15%. Acidité tartrique: 6,2 g/l. Acidité volatile: 0,77 g/l. Anhydrides sulfureux total: 52 mg/l
Anhydrides sulfureux libre: 13 mg/l. Sucre reducteur: 2 g/l.*