



Le Clos Mogador est un vin doté d'une profonde couleur rouge, marqué avec des claires notes violacées qui démontrent son actuelle jeunesse. Dès les premiers instants, son arôme nous indique que nous nous trouvons devant un grand vin. Il exprime des arômes de cerise mure, de groseille noire, de clou de girofle, de café et de cannelle. Une énorme maturité et un juste élevage. Peu à peu, à mesure qu'il s'ouvre dans notre coupe, sa complexité augmente et apparaissent clairement des notes de violette et de réglisse, tout cela entouré d'un fond balsamique et minéral. En bouche, il se montre comme un vin d'un grand équilibre. Ses arômes en bouche, réellement persistents, sont très complexes et se retrouvent au nez. Un magnifique vin qui évoluera en bouteille durant les prochaines années.

Fernando Zamora Marín Enólogo de Clos Mogador
Profesor de la Universitat de Enologia
de Tarragona Rovira i Virgili.

Clos Mogador 2001 dégusté en Novembre 2003 par Cristina Fischer, sommelière

De tous les grands vins que j'ai reçus de la péninsule ibérique au cours des dernières années, le Clos Mogador est, sans conteste, l'un des grands vins espagnols. 2001 est le meilleur cru que René Barbier ait jamais produit. J'ai fait la connaissance de René Barbier en 1991 lorsqu'il est venu pour la première fois dans des restaurants allemands avec Peter Abegg. J'ai tout de suite apprécié ses vins. Ce recul de 13 années me permet d'affirmer que le cru 2001 est le meilleur Clos Mogador que j'ai eu l'occasion de goûter. Le Clos Mogador 2001 se présente au nez sur des arômes marqués de baies noires et de fruits au rhum, rehaussé d'une note de réglisse, de caisse à cigare, de bois de cèdre et de violette. En bouche, le vin incroyablement complexe et équilibré, est soutenu par une acidité prononcée, ainsi qu'une grande richesse aromatique persistante. Son alcool est joliment intégré dans sa structure concentrée et musclée. À la première gorgée, le vin encore jeune, paraît un peu trop épais et figé. Les tannins, encore très prononcés, demandent à être maniés et le vin doit être absolument décanté. Dès à présent, on peut remarquer en bouche que le bois laisse lentement la place au fruit, le secondant soyeusement et contribuant à donner au vin un grand équilibre. Le vin a besoin de temps. S'il est encore refermé, on y reconnaît déjà sa merveilleuse concentration ainsi que son potentiel immense.



Alcool: 14,5% vol. Acidité total tartarique: 5,4 g/l. Acidité volatile: 0,70 g/l. Anhydrides sulfureux total: 28 mg/l, Sucre reducteur: 0,81 g/l