

# CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2008



## PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

14,5% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

*Clos Mogador*  
S.C.C.L.



R.E.: 7342 -T

43737 Gratallops · Espanya

RED PRIORAT WINE      CONTAINS SULFITES



THOMAS SOMMER

Chef Sommelier

Gourmetrestaurant Lerbach-Nils Henkel  
Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach

## CLOS MOGADOR 2008

Si vous voulez comprendre le secret profond de Clos Mogador, vous devez absolument saisir l'étincelle qui s'alume dans les yeux de René Barbier lorsqu'il parle de ses vins. Car c'est uniquement avec énormément de passion et d'attention à chaque petit détail que l'on peut obtenir la complexité et la richesse d'un vin.

Les millésimes 1998 et 2001 qui sont à leur apogée en ce moment donneront un plaisir énorme aux amoureux du vin, ceux qui apprécient les vins vieillis de Clos Mogador. Ce sont des vins qui ont été incroyablement épais, massifs et compacts, à peine abordables au moment de leur naissance. Aujourd'hui ils sont mûrs, élégants et submergent le buveur passionné à chaque verre.

J'ai retrouvé exactement la même impression lorsque j'ai goûté Clos Mogador 2008 pour la première fois. Quel goût aura t'il dans 10 ans? La couleur rouge rubis est presque opaque et la haute viscosité témoigne de l'intensité visuelle du vin.

Fumée, fruits noirs, épices - impression de compacité dans le verre qui n'a pas encore été remué. A l'aide d'un peu d'air, les baies mûrissent, nous y trouvons de la myrtille, du cassis et des cerises noires. Touches additionnelles de chocolat, de fenouil, et de poivre ainsi que beaucoup de cannelle et de pain d'épice. Des senteurs de fleurs et de garrigue se développent en même temps qu'une certaine douceur qui rappelle la crème catalane. Le bois est présent mais bien intégré.

Le vin est complexe au palais, moyennement alcoolisé et sa structure tannique est massive mais pas âpre.

Les arômes sont changeants et hésitent entre chocolat noir, baies foncées et épices intenses.

C'est un chant long et vibrant de senteurs et d'épices.

Pour le moment l'acidité est très présente, intense et se combine aux épices. Après quelques années de vieillissement ce vin sera bien équilibré et vous apportera de la joie pendant de nombreuses années.

Cher René, une fois de plus nous te remercions d'avoir créé un tel chef d'oeuvre. Le plaisir que tu nous donnes, toi et ton équipe avec le CLOS MOGADOR 2008 vaut bien tout cet effort!

**2008**

# CLOS MOGADOR

“VIN DE DOMAINE QUALIFIÉ”

**CAVE:** CLOS MOGADOR S.C. C.L. (1979)

**ADRESSE:** Cami Manyetes s/n 43737  
GRATALLOPS

**TEL.:** 977 83 91 71 - **FAX:** 977 83 94 26

**E-Mail:** closmogador@closmogador.com

**PROPRIÉTÉ FONDÉE EN:** 1979

**INSTALLATIONS:** spécialisées pour des  
vinifications et des élevages en petite quantité

**TYPE DE VIN:** élevage

**PROVENANCE DES RAISINS:** uniquement de  
notre propriété CLOS MOGADOR

**PRODUCTION MOYENNE:** 30.000 bouteilles  
(2008)

**DISTRIBUTION:** internationale et nationale  
(Europe, E.U., Chine, Japon, Australie...)

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

**VARIÉTÉS DES RAISINS:** 46% grenache, 21%

carignan, 19% cabernet-sauvignon, 14% syrah

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE:** 20 hectares

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

**VEILLISSEMENT:**

**TYPE DE CHÊNE:** des meilleures forêts d'Europe

**TEMPS EN BARRIQUE:** 18 mois en barriques  
neuves de 300 L. (60% neuves, 40% seconde  
vinification)

**TEMPS EN BOUTEILLES:** embouteillées fin  
juin 2010

**DEGRÉ ALCOOLIQUE:** 14,5 %

**ACIDITÉ TARTRIQUE:** 6,0 g/l

**ACIDITÉ VOLATILE:** 0,62/l

**ANHDRIDES SULFUREUX TOTAL:** 48 mg/l

**SUCRES RÉDUCTEURS:** 0,20g/l, **pH:** 3,5

**TYPE DE BOUTEILLE:** bordelaise

**PRIX FINAL CONSOMMTEUR:** 55€ à 60€

