

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2012



PRIORAT

DOMINI D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

15,5% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

Clos Mogador

S.L.



R.E.: 7342-T

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORITY WINE - PRODUCTE CERTIFICAT PER D.O.C.
CONTINGUT SUAVITAT - CONTINGUT SUAVITAT - CONTINGUT DE SUAVITAT - ENRIQUIT SUAVITAT



www.closmogador.com



CLAUDE LAAGE

Propietario del Restaurante: “ les Mirabelles”

Nomansland Wiltshire England

CLOS MOGADOR 2012

Je suis très honoré d'avoir été choisi pour décrire le millésime 2012 de Clos Mogador. J' ai suivi ce vin depuis la première vendange en 1989 et j'ai encore dans ma cave de Hampshire toutes les années. Une des raisons pour laquelle j'aime ce vin est tout simplement parce que c'est un vin « noble »

Durant toutes ces années, il y a eu des différences entre les millésimes mais le cœur du vin reste pur et incroyablement complexe, avec des caractéristiques de « terroir »...

Ce vin ne peut être qu'un vin du Priorat, et, pour moi, c'est le vin suprême du Priorat.

Depuis 2007, René utilise moins de Cabernet Sauvignon et depuis 2010 une part du vin est élevé dans des foudres d'Allier français. L'influence de ces facteurs est clairement et positivement présente dans la vendange 2012.

L'apparence visuelle du vin est en accord parfait avec les caractéristiques du Clos Mogador. Couleur pourpre avec une haute viscosité et des reflets grenat qui invitent à investiguer plus profondément ce vin.

La vendange 2012 fut une vendange chaude avec un rendement moindre de 30% que l'an passé, ce qui fait que les arômes sont concentrés et goudronnés avec des notes de tabacs et de cerises mûres. La juste utilisation de cuve en bois plus grande a fait que la concentration du vin ne se converti pas en une concentration écrasante (autre indice d'une élaboration intelligente du vin).

Les sensations au palais commencent avec une chaleur et une suavité qui occulte sa jeunesse.

La fine acidité indique qu'il peut être prêt à boire plus tôt que d'autres années. Une abondance de fruits rouge, de goût de schiste, se superposent avec des goûts de café, de réglisse et d'épices. Le tout harmonisé par des tanins subtils et bien équilibrés.

Des notes de confitures, de fumé, avec une texture chaudement séduisante, s'expriment en fin de bouche, et donnent une longueur naturelle.

Il n'est pas utile de préciser qu'il faut effectuer une décantation du vin, ainsi qu'une utilisation de verres adéquates comme par exemple les verres à pieds de marque Riedel ou Spiegelau .

Un vin complexe avec beaucoup de nuances !

Clos Mogador 2012 mérite un grand bravo. Félicitation René !!

Claude Laage , propriétaire du Restaurant : « Les Mirabelles »
Nomansland Wiltshire England

2012

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 : spécialement pour des
vinifications et des élevages de petite quantité

TYPE DE VIN : élevage

PROVENANCE DES RAISINS : seulement des
raisins de notre propriété CLOS MOGADOR

PRODUCTION MOYENNE : 25.000 bouteilles

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

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

VARIÉTÉS DES RAISINS : 49% grenache, 25%
carignan, 10% cabernet-sauvignon, 16% syrah

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 20 hectares

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

VIELLISSEMENT :

TYPE DE CHÊNE : (Q.petraea) des meilleurs
forêts d'Europe

TEMPS EN BARRIQUE : 20 mois en fûts de
300 litres et en foudre de 2.000 l.

TEMPS EN BOUTEILLES : embouteillage la
2ème semaine de Juin 2014

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15,5 %

ACIDITÉ TARTRIQUE : 5,5 g/l

ACIDITÉ VOLATILE : 0,78 g/l

ANHDRIDES SULFUREUX TOTAL : 51 mg/l

SUCRES RÉDUCTEURS : 0,79 g/l, **pH :** 3,38

POLYPHÉNOLS INDICE TOTAL : 68

TYPE DE BOUTEILLE : bordelaise