

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2013



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

15% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

Clos Mogador

S.L.



R.E.: 7342 - T

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORAT WINE - PRODUCTE CERTIFICAT PER CIG

CONTAINS SULFITES - CONTIENE SULFITOS - CONTIENT DES SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



www.closmogador.com



Takayuki Kikuchi
chef-sommelier
du Restaurant Sant-Pau Tokyo

CLOS MOGADOR 2013

« Cette étiquette !!! c'est celle que j'ai collée quand j'aidais mes parents, au commencement, il y a très longtemps !! Quelle surprise, je ne savais que c'était pour le Japon !!! »

C'est ce que m'a dit René Junior, avec un sourire d'enfant, il y a un an environ, quand je lui ai montré la bouteille de Clos Mogador 1989 : le premier millésime commercialisé et dont j'avais gardé un exemplaire dans ma cave.

Clos Mogador, est un vin qui n'a jamais disparu de la carte des vins du Restaurant San Pau Tokyo, depuis son ouverture en 2004. J'ai eu le privilège de déguster le millésime 2013 et, comme toujours, comme chaque année, je ressens une profonde émotion. 2013, c'est aussi l'année où j'ai visité pour la première fois le Priorat, grâce à l'organisation Espai Priorat.

C'est un vin d'un rouge – grenat vif, avec des notes violacées. Sa brillance est spectaculaire, elle traduit le potentiel et grande capacité d'évolution du vin. Au nez il exhibe des fruits rouges et bleus, frais et purs, des notes de fenouil et il est rempli de parfums, comme un bouquet de fleurs rouges et de violettes, et aussi d'arômes de cassis, de fruits noirs et « d'expresso » ce qui lui donne beaucoup d'énergie. Quand on remue le verre, apparaissent des notes de confiture de mûres, avec des herbes aromatiques qui apportent fraîcheur et minéralité. Très complexe, il dégage tous les facteurs sensoriels aromatiques de haut niveau. En bouche, il possède un tanin suave qui emplie la bouche, avec un final de fruit savoureux. Passé quelques minutes dans le verre, des fruits rouges se révèlent et avec l'élégance de son aimable acidité et son tanin, il est chaque fois plus fin et soyeux.

Un vin qui passe de la force masculine à la sensualité féminine.

C'est très difficile de trouver un vin comme celui-ci, qui soit capable de donner des impressions si vastes et profondes. Ce sont les caractéristiques des grands vins. Elles me font souvenir au paysage de son vignoble que j'ai visité en 2013. En contraste avec l'image du rude Priorat avec ses terrasses abruptes et son sol de schiste, le vignoble de Clos Mogador était plein de fleurs, d'herbes champêtres, parsemé d'arbres et le tout survolé par des oiseaux comme dans un paradis. J'ai pu y constater que les nuances tellement profondes que possède ce vin sont issues du respect et de l'acceptation de la nature par René et parce qu'il n'a jamais utilisé de produits chimiques. Depuis le millésime 1989, depuis que j'ai goûté ce vin pour la première fois, chaque année est une émotion renouvelée. C'est le vin d'un jeune homme, qui à cette époque, aidait son père en collant les étiquettes de sa première œuvre. Quelqu'un qui deviendra un grand personnage, René Barbier père, et dont l'œuvre d'art internationalement reconnue, est maintenant élaborée par René fils.

Le millésime 2013 est excellent et sera pour longtemps à la carte des vins de Sant Pau Tokio .

Ce vin me met au défi, professionnellement, et, comme amateur de vin, m'offre le plus grand des plaisirs.

2013 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 : 28.000 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

VIEILLISSEMENT :

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

TEMPS EN BARRIQUE : 21 mois en fûts de
300 litres et en foudre de 2.000 l.

TEMPS EN BOUTEILLES : embouteillage la
2ème semaine de Juin 2015

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15 %

ACIDITÉ TARTRIQUE : 6,1 g/l

ACIDITÉ VOLATILE : 0,69 g/l

ANHDRIDES SULFUREUX TOTAL : 26 mg/l

SUCRES RÉDUCTEURS : 0,83 g/l, **pH** : 3,47

POLYPHÉNOLS INDICE TOTAL : 68

TYPE DE BOUTEILLE : bordelaise