

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2015



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 C.I.C.

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



www.closmogador.com



Thibaut Panas

Chef Sommelier, Beau-Rivage Palace,
à Lausanne, Suisse.

CLOS MOGADOR 2015

Parler de Clos Mogador 2015 est un grand honneur pour moi. N'ayons pas peur des mots, je suis un amoureux de la région du Priorat. Un amoureux du domaine, bien entendu, et du personnage, René Barbier. Sans lui, le Priorat ne serait pas ce qu'il est aujourd'hui. René a permis à cette région de renaître, de grandir à nouveau et de nous offrir le fruit de son terroir.

Ce qui me touche également, c'est le lien entre les vins de la famille Barbier et la Suisse. Le tout premier millésime de Clos Mogador, le millésime 1989, avait été importé presque dans son intégralité par la famille Loparco. Tel des visionnaires, ils avaient eu cette audace il y a près de trente ans et avant que la région du Priorat et Clos Mogador ne deviennent des références dans le monde du vin.

Venons-en au millésime 2015, une magnifique année dans la région du Priorat. Toutes les conditions ont été réunies pour produire un grand Clos Mogador. La robe est d'un somptueux rouge rubis intense. Le nez se montre plaisant et complexe. Les arômes de fruits rouges et noirs mûrs, se conjuguent parfaitement, relayés par des notes de réglisse et de cacao. L'attaque est élégante, d'une belle densité, le milieu de bouche offre des notes très épicées, fumées (bois, poivre). Les tanins sont persistants, compacts mais d'une très rare finesse, prolongeant la finale de manière étonnante. Un vin très racé, persistant, et d'une très grande élégance. Magnifique dès à présent, Clos Mogador 2015 gagnera à être oublié en cave durant quelques années.

Une superbe réussite pour ce Clos Mogador 2015.

Isabelle et René Barbier nous font le privilège de pouvoir déguster de tels vins. Je les remercie cordialement, chaleureusement, pour leur travail, leur attachement à cette région que nous découvrons ainsi de la plus belle des manières.

2015 CLOS MOGADOR “VIN DE DOMAINE QUALIFIÉ”



CAVE : CLOS MOGADOR S.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

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

PRODUCTION MOYENNE : 31.000 bouteilles

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

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

VARIÉTÉS DES RAISINS : 45% garnatxa, 29%
carinyena, 16% syrah, 10 % cabernet-sauvignon

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 20 hectares

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

VIEILLISSEMENT :

TYPE DE CHÊNE : des meilleurs forêts d'Europe

TEMPS EN BARRIQUE : 18 mois en fûts de
300 litres et en foudre de 2.000 l.

TEMPS EN BOUTEILLES : embouteillage la
2ème semaine de Juillet 2017

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15 %

ACIDITÉ TARTRIQUE : 5,1 g/l

ACIDITÉ VOLATILE : 0,83 g/l

ANHIDRIDES SULFUREUX TOTAL : 44 mg/l

SUCRES RÉDUCTEURS : 1,2 g/l, **pH** : 3,56

POLYPHÉNOLS INDICE TOTAL : 68

TYPE DE BOUTEILLE : bordelaise