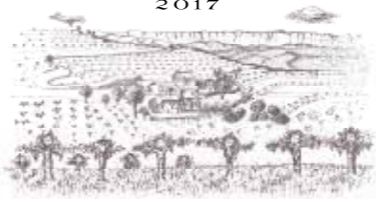


# CLOS MOGADOR

VINYA CLASSIFICADA

GRATALLOPS

2017



## PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINYES EN  
PROPIETAT  
DES DE 1979

*Clos Mogador*

F. LA BARBIER MEYER



[www.closmogador.com](http://www.closmogador.com)



**VINCENT GASNIER**

**MASTER SOMMELIER ET WINE CONSULTANT  
UK.**

# CLOS MOGADOR

## 2017

Il y a très longtemps que j'aime les vins espagnols et en particulier les vins catalans. J'ai eu la chance de goûter quelques réels bijoux et de découvrir quelques incroyables cépages autochtones, ainsi que des producteurs absolument passionnés, spécialement le Clos Mogador.

L'émouvante histoire de la naissance et du développement de la marque, comme son prestige mondial sont fondés sur le fait que René et Isabelle ont eu un rêve qu'ils ont voulu accomplir. Beaucoup de gens ont des rêves, mais peu ont la conviction et la détermination pour les réaliser. Isabelle et René - et à leur suite leurs fils René junior et Christian - l'ont réussi, et grâce à Dieu qu'il en soit ainsi !

C'est en 1996 que l'on m'a présenté Clos Mogador comme l'un des meilleurs vins espagnols. Au fil du temps j'ai acheté des bouteilles et par hasard j'ai gardé une caisse de 1998. Quand j'ai ouvert avec curiosité pour Noël dernier une bouteille de ce millésime, je suis resté bouche bée, surpris par sa fraîcheur et sa jeunesse.

Clos Mogador 2017 est un assemblage de plusieurs cépages : 46% de grenache, 29% de carignan, 15% de syrah et 10 % de Cabernet sauvignon. Les raisins sont cultivés dans un sol de schiste qui donne au vin sa minéralité typique du Priorat puis il des

Je ne connais pas d'autre vin qui reflète aussi bien son terroir, avec cette fusion du fruit et de la nature.

La couleur pourpre intense de ce millésime est associée à un bouquet impressionnant qui combine les arômes d'épices, de fumée et d'herbes, avec une touche de grillé.

En bouche, toutes ces impressions s'intensifient avec des arômes successifs : café, chocolat, réglisse et fruits mûrs. Les tanins soyeux et persistants viennent accompagnés d'une acidité rafraîchissante. Les qualités retro- nasals sont puissantes et de longue durée.

Comme le vin évolue constamment, il est essentiel de le décanter et d'utiliser une bonne coupe pour profiter de cet exceptionnel cru.

Je pense garder mes bouteilles dans ma cave pendant au moins 8 ans, et je recommanderai ce temps de garde adéquat pour jouir de ce vin à son apogée.

Je me demande si je serai capable d'attendre tant de temps

René, Isabelle, chapeau !!

2017

# CLOS MOGADOR

## VINJA CLASSIFICADA

**AVE:** 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 2019

**DEGRÉALCOOLIQUE:** 15,5%

**ACIDITÉ TARTRIQUE:** 6,2g/l

**ACIDITÉ VOLATILE:** 0,85 g/l

**ANHDRIDES SULFUREUX TOTAL:** 51 mg/l

**SUCRES RÉDUCTEURS:** 1,2 g/l, pH : 3,42

**TYPE DE BOUTEILLE:** bordelaise

