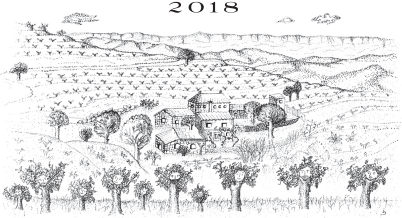
CLOS MOGADOR

VINYA CLASSIFICADA

GRATALLOPS

2018



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA · PRIORAT · C.R. DE LA

VINYES EN PROPIETAT DES DE 1979

Clos Mogador

Fª LIA BARBIER MEYER

www.closmogador.com

JOCELYN VERNY
CHEF SOMMELIER
HÔTEL DES TROIS COURONNES À VEVEY (SUISSE)

Clos Mogador
2018

Le Clos Mogador est un monde à part, un paradis enchanté, découvert et encensé depuis 1979 par la famille Barbier.

Isabelle et René, les visionnaires, ont ouvert le chemin de manière si spectaculaire que toute la région du Priorat a adopté leur méthode. Aujourd'hui, leurs trois fils sont les dignes représentants de la nouvelle génération. Il y a René Junior, le maître de chai et pédagogue, Christian, le « druide » qui veille au bien-être du terroir et Anderson, l'artiste expérimental.

On n'oublie pas son premier Mogador et faire l'expérience de la visite du domaine, c'est comprendre que Mogador est un élixir de son terroir, de la bienveillance de la famille et de l'harmonie avec la nature.

Ce Clos Mogador 2018 est fidèle à cet ADN.

Ce millésime si particulier, profil atypique, dans tout le Priorat sans aucune autre année comparable se résume par sa fraîcheur, son équilibre avec une belle acidité.

On retrouve immédiatement les parfums de la garrigue du domaine, de la vapeur de la pluie tombant sur la pierre chaude, des olives noires amères chères à toute la famille. Etant au début de sa vie, les arômes primaires, surtout sur les fruit rouges et noirs, sont les plus présents. Alliant intensité et finesse, ce millésime est un arrêt sur image du biotope des parcelles de tout ce qui entoure le Clos Mogador.

Les styles de vinification qui évoluent sur des élevages plus souples, en foudre, rendent le vin plus accessible, plus digeste à la dégustation sur la jeunesse.

Par sa profondeur et sa finesse, ce vin appelle la gastronomie. Tout au long de sa vie, il se mariera parfaitement avec les animaux et les fruits sauvages que l'on rencontre autour du Domaine, en particulier la chasse. Ce sont les accords d'opposition, ces accords magnifiques entre le côté brut de la viande et la sensation de fraîcheur du vin en bouche, cette minéralité qui fait saliver. Dans un premier temps, on préfèrera la plume, comme un pigeon en croûte d'herbes aromatiques. Par la suite, si vous laissez ce nectar évoluer, le gibier accompagné d'olives noires ou de truffe melanosporum feront un accord parfait.

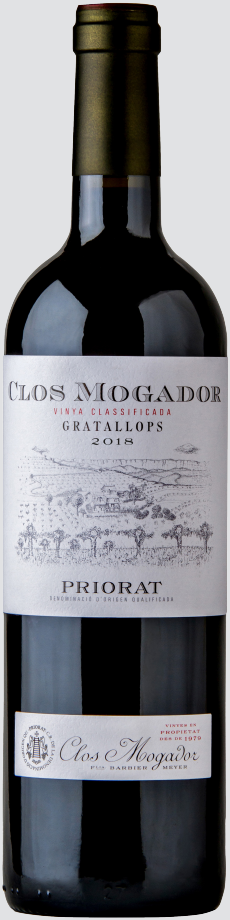
Pendant les cinq prochaines années, on veillera à l'oxygéner la veille ou le décanter quelques heures auparavant. On peut aussi l'oublier en cave quelques années pour découvrir la complexité des arômes secondaires et tertiaires qu'il développera à maturité.

Je vous souhaite autant de plaisir et d'émotions que j'ai eu lorsque mes papilles ont rencontré le Clos Mogador.

Jocelyn Verny

2018

CLOS MOGADOR



VINYA CLASSIFICADA

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 : specialement 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'environs 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 2020

DEGRÉ ALCOOLIQUE:14,5%
ACIDITÉ TARTRIQUE:5,6g/l
ACIDITÉ VOLATILE: 0,81 g/l
ANHIDRIDES SULFUREUX TOTAL : 55 mg/l
SUCRES RÉDUCTEURS : 0.6 g/l, pH : 3,37
TYPE DE BOUTEILLE : bordelaise