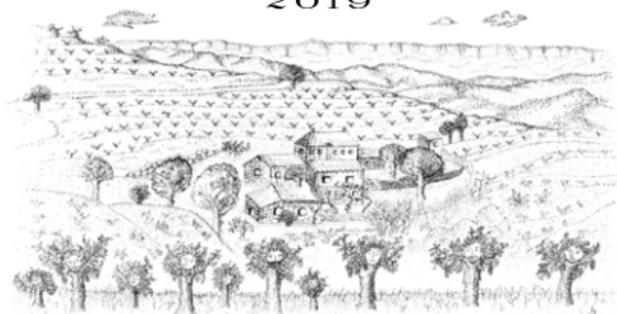


CLOS MOGADOR

VINYA CLASSIFICADA

GRATALLOPS

2019



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINYES EN
PROPIETAT
DES DE 1979

Clos Mogador

F^{LLA}. BARBIER MEYER



www.closmogador.com



ALBERTO REDRADO

SOMMELIER DU RESTAURANT L'ESCALETA À COCENTAINA
(ALICANTE)

CLOS MOGADOR

2019

Quels sont les grands vins ? Pour moi, ce sont ceux qui, au-delà d'être le reflet de leur territoire, du climat de l'année et des mains qui l'ont produit, sont capables d'offrir une émotion. Mais ce n'est pas universel. Pour ma part, j'ai besoin de sympathiser avec les gens qui se cachent derrière une étiquette pour générer un lien affectif. En l'espèce, je reconnais mon affection pour le Priorat, dont l'émergence a coïncidé avec mes premiers pas dans le monde du vin. Mais, ici, le lien vient d'ailleurs. Il y a des années j'ai visité le Clos Mogador pour la première fois. J'en ai gardé le souvenir de grands vins, de belles personnes et de quelques réflexions intéressantes. L'une était quelque chose comme "chaque vin a une histoire". Les Barbier ont commencé en 1979 lorsque mes parents et mes oncles ont concrétisé un rêve appelé L'Escaleta. Restaurant, dont l'histoire s'est développée parallèlement à la nôtre. Comme nous, ils ont évolué peu à peu, respectueux de leur philosophie d'origine, essayant de maintenir un équilibre entre les temps anciens et les nouveaux. Mon premier Mogador était un 98. Depuis, ce vin m'a toujours accompagné. Ce sont ces éléments intangibles que j'essaie de transmettre avec concision à nos clients.

2019 en est un bon exemple. Le cycle végétatif a été marqué par un mois de juin extrême compensé par de bonnes conditions de vendange. Le vin montre maturité et finesse. Au nez, on retrouve un bouquet de cerises, de fruits rouges et de parfums balsamiques fins et sombres (genièvre, clou de girofle et poivrons) ; des caractéristiques plus noires (cacao et fève tonka), avec également d'élégantes notes de vieillissement. En bouche il est crémeux, il se présente avec des tanins de fruits doux et des saveurs fruitées, un peu plus rouges qu'au nez, avec une pointe de violette.

L'élevage a été menée avec maestria, une silhouette plus ronde au début, née de son passage par de petits fûts, puis qui s'étire, pour laisser place à un tanin secondaire, long et fin, caractéristique de grands volumes.

Un grand Mogador qui se déguste déjà, mais qui donnera bien plus de plaisir dans le futur.

Alberto Redrado

2019

CLOS MOGADOR

V I N Y A C L A S S I F I C A D A

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 : 24.300 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 2021

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 15%

ACIDITÉ TARTRIQUE: 5,4 g/l

ACIDITÉ VOLATILE: 0,65 g/l

ANHDRIDES SULFUREUX TOTAL : 50 mg/l

SUCRES RÉDUCTEURS : 0,7 g/l, **pH :** 3,36

TYPE DE BOUTEILLE : bordelaise

