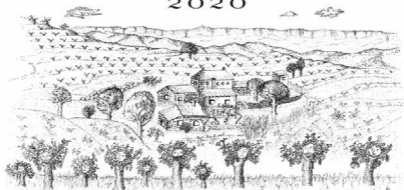


CLOS
MOGADOR

VINYA CLASSIFICADA

GRATALLOPS

2020



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINYES EN
PROPIETAT
DES DE 1979

Clos Mogador

F^{LLA}. BARBIER MEYER



www.closmogador.com



LINDA MILAGROS VIOLAGO

SOMMELIER RESTAURANT CANLIS

SEATTLE, USA

CLOS MOGADOR

2020

Le Priorat - et plus particulièrement Gratallops - est un endroit très spécial pour moi : J'y ai passé environ un mois (il se trouve que je travaillais dans un autre domaine viticole pendant les vendanges) et, avec un dictionnaire à la main partout où j'allais, j'ai appris l'espagnol. Je venais de passer quelques semaines à voyager dans une partie de l'Espagne et ce que j'ai appris pendant ce court laps de temps, c'est que l'Espagne était un endroit spécial et qu'apprendre la langue m'ouvrirait un monde plus vaste. C'était ma première immersion dans un pays où la langue, la nourriture et la culture étaient toutes nouvelles pour moi, et c'était exaltant.

J'ai visité Clos Mogador cette année-là (et l'année suivante aussi !), mais c'était il y a longtemps. Depuis, j'ai travaillé dans de nombreuses villes et de nombreux pays du monde entier, mais l'accès à ces vins était assez limité, si bien que je n'avais guère l'occasion de les acheter et de les servir, et encore moins de les déguster.

Ma première rencontre avec les vins du Priorat a eu lieu il y a près de 20 ans, quelques années avant que je ne séjourne dans la région et à une époque où j'étais encore relativement novice dans le monde du vin. Tout ce dont je me souviens, c'est de la puissance - des fruits profonds et sombres, et des vins immenses et puissants. Pendant mon séjour, j'ai vu une autre facette de la région : l'élégance qui contrebalançait cette puissance et, surtout, l'incroyable âme des Catalans, leur dévouement et leur travail acharné pour cultiver les raisins et faire le vin.

Le millésime 2020, m'a-t-on dit, était un millésime difficile. Malgré les rendements inférieurs à la normale qui en ont résulté, il ne fait aucun doute que la démarche visant à travailler avec l'agriculture régénératrice et à promouvoir la biodiversité dans les vignobles - créant plus de vie et d'énergie dans les vignobles - porte ses fruits dans le produit final.

J'ai eu beaucoup de plaisir à déguster ce vin et à y revenir tout au long de la soirée, découvrant à chaque fois quelque chose de nouveau dans le verre. Bien que jeune, ce vin est extrêmement accessible et agréable maintenant, frais et débordant de baies rouges et noires mûres. La texture est voluptueuse, pleine et les tannins sont fermes mais pas dominants. Il y a même une touche de cuir, d'épices et de terre qui équilibre magnifiquement le fruit. Il ne fait aucun doute que ce vin deviendra plus complexe avec le temps.

Linda Milagros Violago
Sommelier restaurant CANLIS, Seattle, USA

2020

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 : spécialement pour des vinifications et des élevages de petite quantité

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

PRODUCTION MOYENNE : 21.000 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 : Uniquement des levures indigènes 30% de rapa, macération pendant 35-65 jours.

TYPE DE CHÊNE : Vieillissement : 100% dans des foudres de 2.000 litres pendant 18 mois.

TEMPS EN BOUTEILLES : embouteillage la 2ème semaine de Juillet 2022

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15%

ACIDITÉ TARTRIQUE : 5,6 g/l

ACIDITÉ VOLATILE : 0,85 g/l

ANHDRIDES SULFUREUX TOTAL : 60 mg/l

SUCRES RÉDUCTEURS : 0,8 g/l

TYPE DE BOUTEILLE : bordelaise

