



# NELIN

PRIORAT

---

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

**A**vant la phylloxera, le viticulteur était le seul responsable de la qualité de son vin. La restructuration du vignoble a eu comme priorité la rentabilité. Il devient un espace de monoculture mécanisé dans le but d'avoir une production plus importante à moindre frais. Le greffage obligatoire pour la survie du vignoble a permis aux scientifiques de faire des clones résistants aux maladies et provoque en même temps un meilleur rendement. Parallèlement, l'œnologie s'est développée de manière inimaginable et les vins de ces cultures modernes sont devenus la référence homologuée de la qualité. Nelin veut représenter en viticulture le savoir de nos ancêtres pour lesquels la qualité potentielle du vin était réfléchi par la parcelle. Les variétés conçues de manière compensatoire entre la structure, la fraîcheur, l'acidité et la complexité débordent sur l'ADN du terroir local. Le vin blanc de Nelin n'est pas toujours très blanc, c'est un équilibre du féminin et du masculin dans l'épanouissement de la jeunesse, C'est l'harmonie

du terroir du Priorat pour une cuisine catalane à son apogée. Une base de grenache évoque les vagues de collines sous un soleil impitoyable, éblouissées de senteurs d'épices et de pâte de coing que le schiste pimente de minéral. Les autres variétés dessinent des ruisseaux qui serpentent le long des collines. Cette note de fraîcheur enveloppée de fleur d'oranger s'approche de notre terre et atténue son acidité grâce à une minéralité délicate. Un paysage aux formes douces et tendres, un exotisme de fruits charnus et subtils. Des arômes de schiste se déploient et lui donnent sa longévité. Une harmonie de cépages dans un terroir merveilleux. Ce n'est pas un retour mélancolique au passé, mais un travail rationnel pour accroître sa personnalité et donner ce qu'on appelle une identité au Priorat. Les avancées extraordinaires sur le terrain œnologique peuvent aussi positiver le savoir faire viticole.

Nelin prétend seulement suivre ce parcours.

René Barbier

# NELIN 2009

*Le Clos Nelin 2009 offre une belle et limpide couleur jaune doré qui reflète la bonne évolution de son élevage.*

*Son arôme est très intense et plein de nuances. Au début on perçoit nettement des notes de fruits à noyaux (abricots, pêches, kakis etc,,) le tout cerné par des réminiscences d'agrumes (pamplemousse), de sirop, de vanille et de noix grillées. Un parfum très intense et complexe, typique d'un grand vin.*

*Son attaque est si gourmande qu'elle tapisse littéralement le palais mais son acidité minérale très équilibrée rafraîchit la bouche. Un vin superbe dont la fin révèle toute la richesse et la persistance de ses arômes.*

Fernando Zamora Marín  
Professeur titulaire de la faculté d'Oenologie de Tarragone  
Université Rovira i Virgili



# NELIN 2009

**NOM:** NELIN

**CAVE:** CLOS MOGADOR S.C.C.L. (1979)

**ADRESSE:** Cami Manyetes s/n  
43737 GRATALLOPS

**E-MAIL:** closmogador@closmogador.com

**TEL:** 977.83.91.71 **FAX:** 977.83.94.26

**PROPRIÉTÉ FONDÉE EN:** 2000

**INSTALLATIONS:** spécialisées pour de petites  
vinifications et l'élevage

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

**TYPE DE VIN:** blanc

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE:** 5,8 hectares en  
4 parcelles

**PRODUCTION:** 9.000 bouteilles

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

**VARIÉTÉS DE RAISINS:** 54% grenache blanc,  
et 46% répartis en: macabeu, viogner, pinot noir,  
escanyavelles; pedro gimenez

**RELIEF DU VIGNOBLE:** montagnes avec  
des terrasses et coteaux entre 350 et 500 mètres  
d'altitude

**SOL:** schiste

**FERMENTATION:** barriques et foudres, avec des  
levures autochtones

**VIEILLISSEMENT:** 9 mois en foudres, cuves  
de ciment

**TEMPS EN BOUTEILLES:** embouteillées en  
juin 2010

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 14 %

**ACIDE TARTARIQUE:** 5,3 g/l

**ACIDITÉ VOLATILE:** 0,55 g/l

**ANHIDRIDES SULFUREUX TOTAL:** 80 mg/l

**SUCRES RÉDUCTEURS:** 0,2 0g/l

**pH:** 3,13

**TYPE DE BOUTEILLE:** bordelaise

**PRIX FINAL AU CONSOMATEUR:** 25€ a 30€