



PROPIEDAD **NELIN**

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

Nelin c'est un concept de vin blanc aux âmes jumelles, c'est l'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!

Un grand journaliste catalan contemporain le dit: «de nos jours, la catalogne est représentée par quelques grands cuisiniers et par les vins du Priorat».

Il est pourtant difficile pour nos vins rouges, si riches et si puissants, d'être le complément idéal de cette nouvelle cuisine d'auteur. C'est pourquoi Nelin espère en être le partenaire le plus pertinent.

Une base de grenache blanc évoque les vagues de collines sous un soleil impitoyable, écla-

boussées de senteurs d'épices et de pâte de coing, que le schiste pimente de minéral.

Le cépage macabeu, merveilleusement adapté chez nous, dessine 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 aridité grâce à une minéralité délicate.

L'ensemble contient une nuance insolite qui vient de la escanyavelles. Elle structure l'ensemble et donne un futur à notre vin grâce à ses tannins et à son acidité. Cet étrange ancêtre, sans trahir le terroir, offre à Nelin le filtre de longue vie!

René Barbier Ferrer

PROPIEDAD NELIN 2021

«LE PRIORAT BLANC»

Nelin est pour notre famille l'expression même du vin blanc du Priorat: Il respecte le sol, le climat, l'esprit de cette région. Pour Nelin, nous jouons avec les peaux, en nous inspirant des méthodes anciennes, les brisats (la fermentation avec les peaux). Nous travaillons avec des levures indigènes, des fermentations de plus de 6 mois, un élevage de plus de 15 mois, dans des cuves successives de matériaux différents, en commençant par le bois, puis le ciment, l'amphore de terre cuite et même dans sa dernière phase l'acier inoxydable.

Dernièrement nous sommes très enthousiasmés pour réintégrer des variétés uniques autochtones comme le "trepât blanc" et le "cartoixà".

Un millésime exceptionnellement différent.

Dès la première semaine de l'année, une neige abondante a laissé un dépôt qui s'est prolongé tout au long de l'année avec de petites pluies tous les mois. Après une année de bonne pluviométrie qui a permis de maintenir de bonnes réserves dans le sol. Le couvert végétal a fourni nourriture et abri à la biodiversité, un allié dans la lutte contre les ravageurs. Les températures élevées de l'été ont permis d'éloigner les maladies de la vigne. Le vignoble est arrivé très végétalisé, avec 30 % de raisins en plus, permettant une bonne maturation qui a complètement changé la concentration à laquelle nous étions habitués. Les vins ont pu s'équilibrer beaucoup plus facilement tout en conservant une bonne minéralité et une bonne acidité, ce qui leur a apporté fraîcheur et élégance.

L'année la plus abondante de l'histoire. Un millésime qui reflète davantage le climat que le vigneron.

René Barbier Meyer



PROPIEDAD INELIN 2021

NOM: NELIN

CAVE: CLOS MOGADOR S.L. (1979)

ADRESSE: Cami Manyetes s/n, 43737-GRATALLOPS

E-MAIL: closmogador@closmogador.com

TEL: +34 977 839 171

VIN ÉLABORÉ PAR PRÉMIER FOIS: 2000

INSTALLATIONS: spécialement pour des vinifications et des élevages de petite quantité

DENOMINATION D'ORIGINE QUALIFIÉE: Priorat D.O.Q.

TYPE DE VIN : blanc de garde

SUPERFICIE DU VIGNOBLE: 6 hectares en 4 parcelles

PRODUCTION: 9.000 bouteilles

DISTRIBUTION: nationale et internationale (Europe, USA, Chine, Japon, Australie...)

CÉPAGES : Base de Garnacha blanca et Macabeo, plus pansal, picapoll blanc, cartoixá et autres (trepat blanc, carinyena blanca, PX, escanyavelles).

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

SOL: "Llicorella" (schiste)

ÉLABORATION : Fermentation en barriques et cuves de chêne, levures indigènes uniquement

VIEILLISSEMENT: 12 mois en cuves de 1200 l. et 6 mois en cuve inox

MISE EN BOUTEILLE : en avril 2023

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %

ACIDE TARTARIQUE : 5,3 g/l

ACIDITÉ VOLATILE : 0,60 g/l

ANHDRIDES SULFUREUX TOTAL : 90 mg/l

SUCRES RÉSIDUELS : 0,8 g/l

TYPE DE BOUTEILLE : bordelaise



www.closmogador.com