



## Clos Mogador, Priorat DOQ 2015



### Région viticole

Espagne, Priorat

### Cépage(s)

49% Grenache, 25% Carignan, 16% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

### Notes de dégustation

#### Apparence

Robe rouge rubis.

#### Nez

Arômes profonds et subtils de fruits noirs (prunes, myrtilles), de torréfaction, des notes d'herbes aromatiques et de kirsch.

#### Palais

En bouche, c'est l'explosion des sens, il est puissant et dense avec une grande pureté et précision. Son caractère minéral lui donne beaucoup de fraîcheur et de profondeur. Des tannins présents mais déjà bien affinés laissent place à une très longue finale persistante et pleine de panache. Un bijou d'équilibre au potentiel de garde incroyable, d'une grande intensité et d'une grande complexité aromatique. A décanter au moins deux heures avant sa consommation.

### Vin et mets

A déguster avec des viandes, par exemple un rôti de veau braisé aux agrumes.

### Température de service

15 - 18°C

### Garde

15 ans et plus

### Terroir

A Gratallops, la passion de René Barbier pour le Grenache, ne va pas l'empêcher de mettre au point un vin spectaculaire n'allant pas tarder à attirer l'attention de Robert Parker. Ce vin, baptisé « Clos Mogador », va rapidement devenir le fanion du Priorat vinicole. Les cépages Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon assemblés au Grenache (des vignes de près de 80 ans dont le rendement ne dépasse guère les 2 dl au m2 !) donnent un vin qui évoque la myrtille, la mûre, la groseille et la prune, un cru qui enthousiasmera Parker jusqu'à la note, rarement atteinte, de 98/100.

### Oenologue

René Barbier, Clos Mogador

### Vinification

Il est issu de vieilles vignes de plus de 80 ans pour le Grenache et de 30 ans pour les autres cépages. Le sol est composé essentiellement d'ardoises de schistes. Les rendements sont très faibles, environ 10hl /ha. La vendange est méticuleusement triée à la main. Le travail se fait en biodynamie, l'absence de collage ou de filtration sont pour René Barbier, des éléments essentiels dans la recherche de la qualité. L'élevage se fait pendant 20 mois en fûts de chêne français.