



Jean-Baptiste
Thial de Bordenave



Alexandre Ma

Montsant Com Tu Clos Mogador

Un grenache catalan fier comme un pape

Dénichée par Alexandre Ma, cette cuvée 100 % grenache créée en 2015 au Clos Mogador rappelle par son aromatique les grands châteauneufs de Rayas. Jean-Baptiste Thial de Bordenave est sous le charme.

Alexandre Ma : Cher Jean-Baptiste, je t'ai apporté un montsant de Catalogne, 100 % grenache. Je te sais grand fan des grenaches du style de château Rayas, et j'aimerais bien avoir tes impressions sur ce vin du Clos Mogador.

J.-B. T. de B. : Un montsant du Clos Mogador ? Je connais bien sûr ce domaine mythique de la famille Barbier qui élabore notamment un superbe rouge baptisé Espectacle. Mais je n'ai jamais goûté cette cuvée Com Tu...

A. M. : C'est normal. Cette cuvée est une création récente. Son premier millésime est 2015. Je l'ai découverte par hasard chez un caviste de Falset, dans la province de Tarragone où je me rends souvent pour mon métier.

J.-B. T. de B. : Le terroir du Clos Mogador est célèbre pour ses sols de schistes, est-on ici sur le même type de terroir ?

A. M. : Pas tout à fait. Le vignoble du Clos Mogador se trouve en grande partie dans le village de Gratallops, où le sol est riche en schistes, mais là c'est différent. Les vignes qui donnent naissance à cette cuvée Com Tu sont plantées sur la commune de La Figuera, à 580 mètres d'altitude. C'est la zone la plus fraîche de l'appellation Montsant. On est ici sur des argiles blanche et brune, et du calcaire blanc.

J.-B. T. de B. : Mon cher Alexandre, assez parlé maintenant. Goûtons ce vin !

A. M. : Tu as raison. Quand je parle terroir, je suis intarissable ! Je te sers.

J.-B. T. de B. : Le nez a beaucoup de profondeur, c'est un vin assez "noir" et, sans le goûter, on le devine dense et puissant. Sa texture solaire exprime bien le climat de sa



« PLUS LE VIN
S'OUVRE, PLUS
L'ASPECT MENTHOLÉ
ET FRUITS ROUGES
CROQUANTS
S'EXPRIME. »

région natale. Il ne manque cependant pas de fraîcheur. L'attaque est imposante et, malgré son degré d'alcool, je le trouve très digeste. J'aime sa finale au parfum floral.

A. M. : Je suis de ton avis, il conserve une belle fraîcheur. En revanche, je ne trouve pas l'attaque si massive que ça car, justement, la minéralité et la fraîcheur tempèrent son côté chaleureux et lui confèrent une grande finesse, même en attaque. Sur le plan aromatique, cela ne te rappelle-t-il pas un certain style de grenache ?

J.-B. T. de B. : Je vois où tu veux en venir. Laisse-moi un peu aérer le vin dans mon verre... Plus il s'ouvre, plus le caractère mentholé et fruits rouges croquants, acidulés s'exprime en bouche et un côté pétale de rose apparaît, ce qui est effectivement l'un des marqueurs classiques des grenaches des vins d'Emmanuel Reynaud à Rayas.

A. M. : Même si ce vin possède une structure plus intense, le nez est vraiment proche de son style en effet. Mais il faut bien l'aérer, je l'ai ouvert il y a deux heures...

J.-B. T. de B. : Franchement, à l'aveugle, je n'aurais pas misé sur un pur grenache, mais plutôt sur un assemblage grenache/syrah avec une forte proportion de syrah...

A. M. : Rassure-toi, moi non plus je ne l'aurais pas identifié, car sa structure n'évoque pas l'opulence et la générosité du grenache. J'ai récemment goûté un grenache qui m'a encore plus étonné : le cannonau sarde.

J.-B. T. de B. : Mais au fait combien coûte ce Com Tu ?

A. M. : C'est un excellent rapport qualité/prix. Le caviste chez lequel je l'ai acheté le proposait à 35 euros.