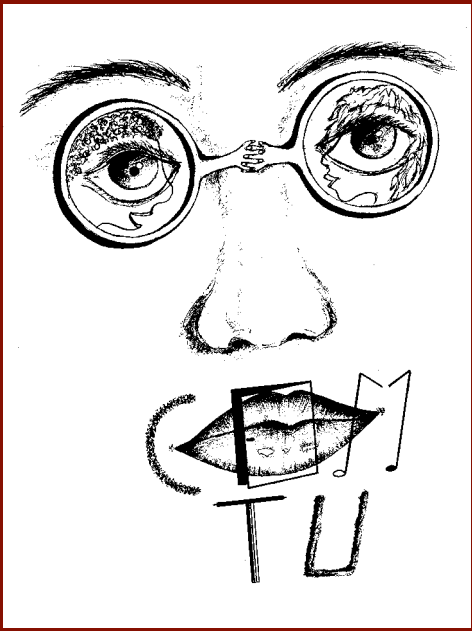
CIM TU



Elaborat i embotellat per
CLOS MOGADOR S.L.
43736 - R.E. 520082 Cat La Figuera
ESPANYA - Product of Spain

L-20 red wine

mon sant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
Garnatxa negra de La Figuera

75 cl. - ALC. 14,5,% Vol.

CONTE SULFITS-CONTIENE SULFITOS-CONTANIS SULFITES-CONTIENT DES SULFITES-ENTHÀLT SULFITE

www.closmogador.com

Com Tu

Au début des années 2000, mon fils René et moi-même nous débutions avec les premières vinifications basées sur le vignoble du village de la Figuera, la zone la plus haute de la D.O. Montsant. Le résultat de cette première vinification nous transmit immédiatement son potentiel exceptionnel. Toujours émerveillé par ces grenaches au cours de l'année 2002, c'est la découverte d'un vignoble de plus de cent ans d'âge, du viticulteur Joan Anguera. Aujourd'hui c'est le vin Espectacle, que dès sa première bouteille sortie au commerce (vintage 2014) fut récompensé des grandes reconnaissances.

Dans un évident esprit de continuité avec l'énergie de mon fils René nous pensons qu'il fallait potentialiser cette zone de grenaches excellentes. La très bonne relation avec les 5 viticulteurs de la coopérative de la Figuera a été un grand point de départ et on a trouvé la façon de collaborer ensemble, en acceptant de nous vendre une bonne sélection de leurs raisins pour notre projet Com Tu.

Le choix du nom Com Tu, "Comme Toi", vient de mon plus jeune fils Anderson Barbier Meyer, c'est un artiste inné, qui, avec ma femme (qui est sa mère) et qui sûrement lui transmit l'amour à l'art, elle est évidement notre artiste créative de la famille (desay, peintre, ex-chorégraphe). Ensemble ont créé l'idée de cette étiquette dessinée par elle-même.

On initie l'embouteillage de quelques bouteilles du millésime 2014, trop peu pour les mettre à la vente, on prend l'option de les faire vieillir. Notre premier millésime en vente fut le 2015, à peine 3.000 bouteilles. Le Com Tu 2017 grâce aux coopératives on réussit 8.000 bouteilles d'un excellent millésime. Sûr de nos pas, le 2017 nous entreprenons l'achat d'une très belle propriété de grenache, à La Figuera, dans un même élan nous avions aussi acheté quelques ha. pour planter des vignes afin d'assurer notre future.

Au cours de ces 20 ans d'expérience et de travail pour améliorer notre travail, ma famille et moi pouvons vous assurer que les vins élaborés par les grenaches de La Figuera projettent une gamme de couleur unique, tendres et fluides, des arômes fraiches, florales en peau d'orange, encens et un ensemble de variétés de fruit blancs, de citrique avec grande fraicheur. L'haute graduation du ce vin assemblé à une acidité exceptionnelle favorise un vieillissement étonnant. En bouche, l'entrée est suave puis grandit dans les papilles et laisse en fin de bouche une longueur exceptionnelle. Les crus nous laissent perplexe et nous remplit de vitalité. Il n'est pas étonnant que mon fils Anderson sente dans ce vin la musique de sa poésie.

René Barbier Ferrer

2020

Pour quoi *COM TÚ*? ("comme toi"). J'ai voulu transmettre la philosophie Barbier en la mélangeant avec la mienne. Ce titre est un hommage à toutes les personnes. Ce titre dois nous rappeler que ce qu'on est, et ce qu'on a à l'intérieur est le même. On partage des nécessités de base qui nous Font humains, nous Font égaux. Petit sommaire, je suis Com tu (Comme toi) et toi comme moi.

D'une autre part, l'étiquette est une collaboration entre l'artiste Isabelle (ma mère) et moi. Si vous faites attention avec les lunettes vous verrez deux individus de sexe et colleurs différents (ceci représenté par ses chevaux) ce prenant la main. Un sans l'autre, les lunettes tomberaient. De la même façon qu'une future de l'homme sans la femme (on parle aussi au sens du respect) est impossible; l'unité fait la force. Le ne zest ma signature.

Le visage sans contour donne au public la liberté de choisir si donner voix de femme ou d'homme au dessin. Sur la bouche se trouve le titre en lettres diverses. Le "C", hommage à mes cheveux frisés. Le "O" à la bouche en forme de porte ouverte, s'ouvrir, se communiquer entre nous. Le "M" c'est la musique, capable de calmer aux bêtes. Le "T" sont deux crayons à papier en perpendiculaire, l'écriture est ma passion. Et finalement le "U" est un arbuste, ceci ne pouvait pas manquer pour les passionnés de la nature.

Anderson Barbier Meyer

2020 année de contrastes. Une année avec un début de cycle très abondant en pluies, un cadeau pour nos terres. Ce fut aussi une année d'apprentissage avec l'apparition de maladies moins courantes sur nos terres. Nous avons perdu quelques fleurs, nous avons travaillé dur jusqu'en juin. A la fin de ce mois, un changement climatique radical, un été sec et chaud, mais contrairement aux autres années les plantes n'ont subi aucun stress, nous avons pu atteindre la saison des vendanges avec un raisin qui a facilement atteint une bonne maturité. Avec tout cela, nous avons obtenu un vin convivial et équilibré. J'espère que ça vous plait.

René Barbier Meyer

Ce qui me motive dans ce nouveau projet c´est le changement de terroir. Nous avons travaillé depuis 20 ans avec la terre de llicorella , et à COM TU nous travaillons avec des argiles; ceci est très intéressent et émotionnant pour moi. Une des grands avantages de cette terre est de nous donner des vins très frais.

Christian Barbier Meyer

COM TU 2020

NOM: COM TU 2020
SOCIÉTÉ COMERCIAL CLOS MOGADOR S.L. (1979)
Camí Manyetes, s/n. 43737 Gratallops
Tel.977 839 171
Email: closmogador@closmogador.com
Propriété fondée en 1979
CAVE: COOPERATIVA DE LA FIGUERA
INSTALLATIONS: Spécialisés en petites vinifications et vin d'élevage
PROCEDENCE DU RAISIN: raisins de 35/50 ans et centenaires de La Figuera.
PRODUCTION : 10,800 bouteilles
DISTRIBUTION: internacional et national
DÉNOMINATION D'ORIGIN: Montsant D.O.
CEPAGE: Mono cépage 100% Grenache
SUPERFICIE DU VIGNOBLE: 3 Hectares
RELIEF DU VIGNOBLE: zone montagneuse , à 580/600 mètres d'hauteur
VIELLISSEMENT: Uniquement des levures indigènes. 40% raisin entier. 1 an en vieux foudre de 4 500 l, puis 8 mois en ciment. Mise en bouteille en avril 2022
DEGRÉ D'ALCOHOL: 14,5 %
ÀCID VOLATILE: 0,75 g/l
ÀCID TARTARIQUE: 4,0 g/l
SULFUREUX TOTAL: 57 mg/l
SUCRES EN TOTAL: 1,3 g/l et
TYPE DE BOUTEILLE: bourguignonne
SOL: Argile rouge et zone calcaire.