

MANYETES

VI DE PARATGE
GRATALLOPS
2018



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINES EN
PROPIETAT
DES DE 1979

Clos Mogador
F. LLA. BARBIER MEYER



www.closmogador.com

L' aventure de MANYETES commence en 1999 et dure jusqu' à aujourd' hui. L' évolution a été impressionnante. Au début nous avons créé un vin pour un ami belge : Luc Van Iseghem ; son vignoble se situait dans le secteur de Gratallops, plus précisément au lieu-dit «Partida Manyetes», il lui donna le nom de Clos Manyetes .

Le terrain était de 6 hectares plantés de Grenache, Syrah et un peu de Cabernet. Pour améliorer plus rapidement ce vignoble nous avons louer une parcelle voisine de Carignan en : « coster» (très forte pente) plantée en 1974.

Plus tard les plantations de Grenache, Syrah et Cabernet se vinifieront à part (pour un autre propriétaire) sous le nom de Solertia, et le Carignan fut loué par la cave Clos Mogador pour créer le premier « vin de Village de Gratallops » sous le nom de MANYETES . (2007 à 2017).

En 2018, la cave Clos Mogador achète la totalité de la parcelle de Carignan ainsi que la parcelle adjointe du même cépage (plantée en 1961-1962). Ces deux terrains de grand potentiel forment la marque MANYETES. (5 hectares approx.)

Les caractéristiques de ce vignoble sont pour nous irrationnel et émotif, vu qu' il est très peu productif et qu' il a des conditions climatiques très dures. Mais, en échange, il exprime comme très rarement la transparence du terroir. Pour autant, il crée un vin unique et exceptionnel.

Nous projetons pour l' année 2018 de donner au vin Manyetes la qualification de : « vin de Paratge», et, avec le temps, il pourra être candidat pour un «Gran Vi de Vinya Classificada».

Evidemment, nous ferons en sorte que les vins de « paratge » puissent s'appliquer, en plus de nous, à tout le lieu-dit Manyetes, tant que ces vins , avec un bon control, s' identifierons avec l' authentique potentiel harmonique du Priorat .

René Barbier Ferrer

«VI de VILA » (vin de Village) : Surface identifiée et délimitée d' une partie du territoire de la D.O.Q. Priorat sous la nomenclature : « Vi de Vila »

« VI de PARATGE » : (Vin de lieu-dit) : Surface identifiée et délimitée d' une partie des territoires du « VI de VILA », sous le nom du lieu-dit (paratge) correspondant.

« VI de VINYA CLASSIFICADA » (Grand vin de vigne classées) : Vignobles identifiés et délimités de la D.O.Q. Priorat sur une unité géographique homogène.

« GRAN VI de VINYA CLASSIFICADA » : (Grand vin de vignes classées) Vieux vignobles identifiés et délimités du territoire de la D.O.Q. Priorat sur une unité géographique homogène.

MANYETES

2018

Le cadeau du millésime 2018, une année bien plus froide et plus pluvieuse que la moyenne. 2018 nous propose un profil de vin très différent de tous les millésimes précédents. Son élégance et son acidité extraordinaire déterminent son caractère. Ce profil de vin permet de l'apprécier dans sa jeunesse malgré un grand millésime de vieillissement soutenu par son acidité.

Ce fut un plaisir de faire le Manyetes 2018, j'espère que vous l'apprécierez.

René Barbier Meyer,
Enologue de Clos Mogador

2018

MANYETES

VI DE PARATGE GRATALLOPS

CAVE: CLOS MOGADOR S.L.

ADRESSE: Cami Manyetes s/n 43737 GRATALLOPS

TEL: +34 977 839 171

FAX: +34 977 839 426

E-MAIL: closmogador@closmogador.com

PROPRIÉTÉ FONDÉE EN: 1979

INSTALLATIONS: adaptée spécialement pour des petites vinifications et élevages

TYPE DE VIN: Reserve

PRODUCTION: 3.000 bouteilles

DISTRIBUTION: internationale (Europa, USA, China, Japon, Australie...) et nationale

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

VARIÉTÉS DE RAISINS: 100% Carignan

SUPERFICIE DU VIGNOBLE: 10 hectares

RELIEF DU VIGNOBLE: montagneux avec des terrasses et coteaux d'environ 350 mètres

VIEILLISSEMENT

TYPE DE CHÊNE: des meilleures forêts d'Europe

TEMPS EN BARRIQUE: 18 mois en fûts de 300 litres

TEMPS EN BOUTEILLES: embouteillées en juin 2020

DEGRÉ D'ALCOOL: 14%

ACIDITÉ TARTRIQUE: 6,0 g/l

ACIDITÉ VOLATILE: 0,78 g/l

ANHIDRIDES SULFUREUX TOTAL: 65 mg/l

SUCRES REDUCTEURS: 0,6 g/l

TYPE DE BOUTEILLE: Bordelaise

