

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2009



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

14,5% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

Clos Mogador
S.C.C.L.



R.E.: 7342-T

43737 Gratallops · Espanya
RED PRIORAT WINE CONTAINS SULFITES



1979: 30 ANYS DE VINYA, 1989: 20 ANYS DE VI
1979: 30 AÑOS DE VIÑA, 1989: 20 AÑOS DE VINO
1979: 30 YEARS OF VINEYARD, 1989: WINE 20 YEARS
1979: 30 ANNÉES DE LA VIGNE, 1989: 20 ANNÉES DE VIN



LUDOVIC ANACLETO
Sommelier corporatif
Vinoteca de México

CLOS MOGADOR 2009

«Il est très rare dans la vie d'un sommelier d'avoir la possibilité de côtoyer une personne aussi gentille, aimable et simple que René Barbier. Après avoir dégusté maintes fois ses vins, je peux confirmer que cette attitude est la façade qui dissimule le génie de ce spectaculaire viticulteur. Souvent le génie s'exprime dans la très complexe expression du terroir, base de l'exceptionnalité d'un grand vin.

Mogador c'est René et René c'est Mogador ; une osmose tout comme le sol du priorat et les pieds de Syrah et de Grenache. Mogador 2009 est spectaculaire par sa complexité surprenante à un stade tellement précoce de son évolution : exposer si rapidement tant de couches de saveurs et d'arômes relève du génie. Une fantastique concentration de camphre, de marmelade de mûres ainsi que de très légères touches de vanille et un parfum d'encens révèlent une note exotique prodigieuse. Son nez ne cesse de s'ouvrir et exhibe un pedigree de qualité qui exhale peu à peu des notes épicées. Par deux fois déjà, j'ai été subjugué par une note d'eucalyptus dans ce grand vin. Ce nez intense laisse présager d'un tempérament de feu.

En bouche il dévoile un muscle particulier, c'est un vin articulé et racé. C'est définitivement un très grand vin, aujourd'hui trop jeune, demain fantastique voire spectaculaire. Intense et concentré mais parfaitement équilibré, Clos Mogador 2009 montre une acidité parfaitement intégrée qui vient aider un tanin qui peut surprendre les plus dociles mais qui captivera les amateurs de sensations fortes.

Dominé tout d'abord par les compotes de fruits rouges ensuite par des notes de cappucino, les épices resurgissent en finale.

Ce vin, d'une longueur extraordinaire et j'une acidité de toute beauté, mérite des années de cave pour révéler sa véritable nature même s'il est tout simplement délicieux dans sa jeunesse.

René, que dire de plus que merci,
pour le Priorat,
pour l'Espagne,
pour le vin
pour nous tous, épicuriens et gastronomes !»

2009

CLOS MOGADOR

“VIN DE DOMAINE QUALIFIÉ”



CAVE: CLOS MOGADOR S.C. C.L. (1979)

ADRESSE: Cami Manyetes s/n 43737 GRATALLOPS

TEL.: 977 83 91 71 - **FAX:** 977 83 94 26

E-Mail: closmogador@closmogador.com

PROPRIÉTÉ FONDÉE EN: 1979

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

TYPE DE VIN: élevage

PROVENANCE DES RAISINS: seulement des raisins de notre propriété CLOS MOGADOR

PRODUCTION MOYENNE: 30.000 bouteilles

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

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

VARIÉTÉS DES RAISINS: 44% grenache, 21% carignan, 19% cabernet-sauvignon, 16% syrah

SUPERFICIE DU VIGNOBLE: 20 hectares

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

VIEILLISSEMENT:

TYPE DE CHÊNE: (Q.petraea) des meilleurs forêts d'Europe

TEMPS EN BARRIQUE: 18 mois en barriques neuves de 300 l. (50% neuves, 50% seconde vinification)

TEMPS EN BOUTEILLES: embouteillées en juin 201q

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 14,5 %

ACIDITÉ TARTRIQUE: 6,0 g/l

ACIDITÉ VOLATILE: 0,69/l

ANHDRIDES SULFUREUX TOTAL: 50 mg/l

SUCRES RÉDUCTEURS: 0,48 g/l, **pH:** 3,43

TYPE DE BOUTEILLE: bordelaise

PRIX FINAL CONSOMMTEUR: 56€ à 61€