



# NELIN

PRIORAT

---

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

**N**elin c'est un concept de vin blanc aux âmes jumelles, c'est l'équilibre du féminin et du masculin dans l'épanouissement de la jeunesse, c'est l'harmonie du terroir du Priorat pour une cuisine catalane à son apogée!

Un grand journaliste catalan contemporain le dit: «de nos jours, la catalogne est représentée par quelques grands cuisiniers et par les vins du Priorat».

Il est pourtant difficile pour nos vins rouges, si riches et si puissants, d'être le complément idéal de cette nouvelle cuisine d'auteur. C'est pourquoi Nelin espère en être le partenaire le plus pertinent.

Une base de grenache blanc évoque les vagues de collines sous un soleil impitoyable, élaboussées de senteurs d'épices et de pâte de coing, que le schiste pimente de minéral.

Le cépage macabeu, merveilleusement adapté chez nous, dessine des ruisseaux qui serpentent le long des collines. Cette note de fraîcheur enveloppée de fleur d'oranger s'approche de notre terre et atténue son aridité grâce à une minéralité délicate.

Le viognier épouse le paysage en formes douces et tendres qui lui donnent ce côté unique. Diplomate et un peu exotique, il unit et consolide les autres cépages avec des fruits charnus et subtils.

L'ensemble contient une nuance insolite qui vient de la escanyavelles. Elle structure l'ensemble et donne un futur à notre vin grâce à ses tannins et à son acidité. Cet étrange ancêtre, sans trahir le terroir, offre à Nelin le filtre de longue vie!

René Barbier Ferrer

# NELIN 2011

*A feu doux, en cherchant la complexité.*

*En cette année 2011, les levures autochtones ont été plus paresseuses que d'habitude, les fermentations plus lentes. Certaines ont tardé jusqu'à six mois.*

*Les vins ont été élevés dans des dépôts de grande contenance ; 1200 litres en foudre de bois et 600 litres en ciment.*

*Pour la première fois Nelin a été embouteillé après 16 mois.*

*Avec Nelin 2011, nous avons cherché à obtenir plus de complexité dès sa jeunesse et en même temps plus de stabilité pour mieux vieillir.*

*Je crois que nous avons fait ainsi un pas en avant vers un grand vin blanc méditerranéen.*

René Barbier Meyer



# NELIN 2011

**NOM** : NELIN

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

**ADRESSE** : Cami Manyetes s/n,  
43737-GRATALLOPS

**E-MAIL** : closmogador@closmogador.com

**TEL** : +34 977 839 171

**FAX** : +34 977 839 426

**PROPRIÉTÉ FONDÉE EN** : 2000

**INSTALLATIONS** : spécialisées pour de petites  
vinifications et l'élevage.

**DENOMINATION D'ORIGINE QUALIFIÉE** :  
Priorat D.O.Q.

**TYPE DE VIN** : blanc

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE** : 5,8 hectares  
en 4 parcelles

**PRODUCTION** : 8.000 bouteilles

**DISTRIBUTION** : internationale et nationale  
(Europe, USA, Chine, Japon, Australie...)

**VARIÉTÉS DE RAISINS** : 52% grenache  
blanc, et 48% réparti en : macabeu, viogner,  
escanyavelles

**RELIEF DU VIGNOBLE** : montagnes avec  
des terrasses et coteaux entre 350 et 500 mètres  
d'altitude

**SOL** : schiste

**FERMENTATION** : barriques et foudres, avec  
des levures autochtones

**VIEILLISSEMENT** : 15 mois en foudres, cuves  
de ciments,

**TEMPS EN BOUTEILLES** : embouteillées en  
décembre 2012

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 14,5 %

**ACIDE TARTARIQUE** : 5,8 g/l

**ACIDITÉ VOLATILE** : 0,37 g/l

**ANHIDRIDES SULFUREUX TOTAL** : 43 mg/l

**SUCRES RÉDUCTEURS** : 1,22 g/l

**pH**: 3,22

**TYPE DE BOUTEILLE** : bordelaise