



Espagne 



René Barbier Manyetes 2021

HISTOIRE :

En 1979 René Barbier a le génie de découvrir le potentiel phénoménal du vignoble près-phyllloxérique d'altitude de la région de Tarragone. Il y a 40 ans, le Priorat n'existait pas sur les cartes de vins !

La région tire son nom du prieuré établi par les moines Chartreux arrivés au 12ème siècle, plantant sur ces sols d'ardoise ocre (« llicorella » en catalan) des ceps de Grenache et de Carignan. René Barbier convint quatre amis vigneron (Alvaro Palacios, Daphne Glorian, José Luiz Pérez et Carles Pastrana) de le rejoindre dans sa cave troglodite du village de Gratallops. La suite est un succès fulgurant. Il y a aujourd'hui plus d'une centaine de domaines dans le Priorat, qui est maintenant une appellation reconnue comme l'un des plus grands terroirs d'Espagne, et l'une des deux seules DOCa du pays avec la Rioja !

René Barbier a aujourd'hui confié le Clos Mogador à son fils René Barbier (4ème du nom). Ensemble, ils produisent des vins allant de la région voisine du Montsant (aux sols calcaire) au Priorat (sols d'ardoise). Ils travaillent en agriculture biologique et biodynamique et produisent de grands vins de garde à la personnalité démesurée !

APPELLATION : DOQ Priorat
CÉPAGE : 100% Carignan
TERROIR : montagneux avec des terrasses d'ardoise rouge à 350m d'altitude
VILLAGE : Gratallops
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15 %

ELEVAGE :
Fermenté en foudres de 2000 L pendant 22 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 8 ans
Température de service : 15 - 18°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

James Suckling 94/100
"Manyetes est un lieu-dit à Gratallops, un terroir très pauvre, idéal pour le Carignan. 2021 est un millésime frais et sec. Le nez est minéral et sombre, des notes de graphite et d'encre, avec des fruits noirs de mûres et myrtilles. La bouche est étonnamment fraîche, elle offre des arômes racinaires et épicés, concentrée avec des fruits juteux et une texture crayeuse. Un carignan bien frais et bien équilibré. Délicieux maintenant, mais se gardera très bien." - Zekun Shuai

ACCORDS :

Filets de marcassin et myrtilles sauvages, selle de chevreuil, perdrix au chou, lapin au riz et au safran, lentilles aux travers de porc