



Espagne



Clos Mogador

Clos Mogador 2022

HISTOIRE :

Clos Mogador incarne le renouveau du Montsant et du Priorat, reconnu comme l'un des premiers « vins de propriété ». Le domaine naît en 1979, lorsque René Barbier, issu d'une famille française de vignerons, s'installe à Gratalllops, en Catalogne. Aujourd'hui, les enfants René et Christian Barbier forment un duo talentueux qui, à l'image de leur père, poursuit l'aventure en se réinventant et en s'adaptant aux terroirs. Leur travail donne naissance à des vins puissants et raffinés, intimement liés à l'identité de ces terres. La viticulture régénérative est confiée à Christian, tandis que René fils assure vinification et commercialisation.

Clos Mogador est à la fois domaine, terroir et cuvée. Incontestablement le vin phare du Priorat, il a inspiré de nombreux producteurs à s'y installer et c'est l'un des plus grands terroirs d'Espagne. Son style se distingue par une grande puissance, avec une minéralité intense et une fraîcheur surprenante. En 2022, chaleur et sécheresse ont dominé, mais le vin exprime pleinement le caractère solaire du millésime tout en conservant un équilibre élégant et raffiné.

APPELLATION :	Priorat
CÉPAGES :	45% grenache noir, 29% carignan, 16% syrah, 10% Cabernet Sauvignon
TERROIR :	Illicorella
ALTITUDE :	350m
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	14 %
ACIDITÉ :	4,9g/l
ELEVAGE :	30% de rafles, macération de 30 à 65 jours. 18 mois en foudre de 2000l Mise en juin 2024, 30 000 bouteilles

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 20 ans
Température de service : 14 - 16°C



NOTES PRESSE :

Robert Parker : 97/100
James Suckling : 95/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est grenat profond aux reflets violacés. Le nez révèle mûre, foin sec, épices douces et minéralité schisteuse, relevés d'une touche florale et balsamique. En bouche, le vin séduit par son ampleur et son équilibre. La matière dense repose sur des tanins fins, parfaitement intégrés. La fraîcheur minérale équilibre la richesse aromatique et apporte une tension vibrante. La finale, harmonieuse et persistante, prolonge l'élégance. Clos Mogador incarne un vin de garde exceptionnel, icône du Priorat.

ACCORDS :

Carré d'agneau rôti, ragoût de gibier, cassoulet