



Clos Mogador

Nelin 2022

HISTOIRE :

Clos Mogador est le symbole du renouveau du Montsant et du Priorat, reconnu comme l'un des premiers « vins de propriété ». Le domaine est né lorsque René Barbier, issu d'une famille française de vignerons, s'installe à Gratallops, en Catalogne, en 1979. La nouvelle génération, René et Christian Barbier, incarne un duo de talent. À l'image de leur père, ils poursuivent l'aventure en se réinventant sans cesse et en s'adaptant aux terroirs et aux conditions climatiques difficiles. Leur travail donne naissance à des vins puissants et raffinés, intimement liés à l'identité de ces terres.

La cuvée Nelin est un grand vin blanc d'assemblage du Priorat, issu de 5,8 hectares répartis en quatre parcelles situées entre 350 et 500 mètres d'altitude. Les sols de schistes (llicorella) et les terrasses abruptes confèrent au vin une minéralité affirmée et une fraîcheur surprenante malgré le climat méditerranéen.

En 2022, chaleur et sécheresse ont dominé. La viticulture régénérative de Christian Barbier a permis à la vigne de résister. Le vin reflète pleinement le caractère solaire du millésime et garde une fraîcheur étonnante.

APPELLATION : Priorat

CÉPAGES : Garnache, Macabeo, Pansal, Picapoll, Cartoixá, Trepát, Carinyena, PX, Escanyavelles

TERROIR : llicorella

ALTITUDE : 350m

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5 %

ACIDITÉ : 5,1g/l

ELEVAGE :

Courte macération des peaux. 12 mois en cuves de 1200 l. et 6 mois en cuve inox. Mise en avril 2024, 8 300 bouteilles

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 8 ans

Température de service : 11 - 13°C



NOTES PRESSE :

Robert Parker : 96/100

James Suckling : 94/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est jaune pâle aux reflets dorés. Le nez dévoile poire, amande fraîche, pêche, épices douces et une minéralité fumée. En bouche, le vin est ample, sa texture soyeuse. La richesse aromatique s'équilibre avec une fraîcheur minérale et un son caractère salin. La finale, longue et harmonieuse, laisse une impression de profondeur. Nelin incarne l'élégance du Priorat en blanc

ACCORDS :

Saint-Jacques poêlées au beurre, poulet fermier aux abricots secs, risotto aux asperges et amandes grillées