



ESPECTACLE

Espagne



René Barbier

Espectacle de Montsant 2020

HISTOIRE :

Le projet Espectacle est né au début des années 2000 sous l'impulsion de René Barbier, figure emblématique du Priorat et fondateur du domaine Clos Mogador. Nichée sur un coteau abrupt, cette parcelle de deux hectares abrite des ceps de Grenache presque centenaires, qui s'épanouissent dans un paysage grandiose évoquant celui de l'Hermitage. Située près du village de La Figuera, au cœur de l'appellation Montsant, elle culmine à plus de 600 mètres d'altitude sur des sols argilo-calcaires, offrant des conditions idéales pour donner naissance à un vin d'exception.

La parcelle est détenue conjointement par René et Isabelle Barbier de Clos Mogador, Fernando et Marta Zamora (œnologues et enseignants à l'Université de Tarragone), et Charlotte et Christopher Cannan. Espectacle est le seul projet auquel René Barbier continue de participer activement. La viticulture est aujourd'hui confiée à Christian Barbier, le fils de René, qui s'occupe également du Clos Mogador. Christian pratique l'agriculture biodynamique et régénérative.

Le millésime 2020 est précoce et chaude, avec des rendements réduits, produisant des baies de Grenache très concentrées.

APPELLATION : Montsant
CÉPAGE : Grenache
TERROIR : Côteau argilo-calcaire
ALTITUDE : 600m
VILLAGE : La Figuera
DEGRÉ ALCOLIQUE : 15 %

ELEVAGE :

Sans rafle, macération de 30 jours, Fermentation et élevage pendant 15 mois, principalement en foudres de bois français de 6000L

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 15 ans
Température de service : 15 - 18°C



NOTE PRESSE :

Robert Parker : 97/100: "puissance, concentration, fraîcheur équilibrée, tanins fins ; alcool stable à 15%, malgré une année chaude"

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le millésime 2020 de l'Espectacle del Montsant se distingue par sa puissance maîtrisée, tanins élégants et profil aromatique complexe (fruité, floral, épices, minéralité). Réputé pour sa grande garde (potentiel de 10 à 25 ans) et salué par les critiques (97 WA), il constitue une expression magistrale de la Grenache en Montsant.

ACCORDS :

viandes rouges, plats de gibier, fromages affinés et recettes forestières, tout en restant séduisant sur une cuisine plus subtile et épicée.