



ESPECTACLE

Espagne



# René Barbier

## Espectacle de Montsant 2022

### 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 céps 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 2022 chaud et sec, se distingue par une harmonie étonnante, toujours aussi explosive et flamboyante.

**APPELLATION :** Montsant

**CÉPAGE :** Grenache

**TERROIR :** Côteau argilo-calcaire

**ALTITUDE :** 600m

**VILLAGE :** La Figuera

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 15 %

**ACIDITÉ :** 4,5 g/l

### ELEVAGE :

Sans rafle, macération de 30 jours, puis élevé quinze mois dans une cuve de 4.000l de chêne français

### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 15 ans

Température de service : 15 - 18°C



### NOTE PRESSE :

Robert Parker : 98/100

### NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe rubis aux reflets violets. Le nez, riche et complexe, dévoile framboise, cassis mûr, agrumes, notes florales de rose, relevées d'épices et d'une pointe de truffe. Gourmand et raffiné. En bouche, la structure impressionne par sa puissance maîtrisée et sa pureté. La matière concentrée reste élégante, portée par une fraîcheur minérale qui équilibre l'opulence du millésime. La finale, longue et vibrante, offre une explosion de saveurs. Un vin flamboyant, spectaculaire et d'une rare délicatesse.

### ACCORDS :

Paupiettes de lapin aux figues, perdrix farcie au jus de truffe, agneau aux aubergines

