



# Clos Mogador Manyetes 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 vigneron, s'installe à Gratallops, en Catalogne. Aujourd'hui, 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 assure vinification et commercialisation.

Clos Manyetes est un lieu-dit situé dans le village de Gratallops, au cœur du Priorat. On y trouve des vignes de carignan âgées de près de 80 ans, plantées sur des coteaux abrupts. Le sol, très pauvre et composé essentiellement de schistes (llicorella), confère aux raisins une concentration et une intensité remarquables. La parcelle couvre environ 10 hectares, cultivés avec soin pour préserver l'authenticité de ce terroir exceptionnel.

<b>APPELLATION :</b>	Priorat
<b>CÉPAGE :</b>	Carignan
<b>TERROIR :</b>	llicorella (schistes décomposés) Vignes de 70 à +100 ans 10 ha - Plein sud
<b>ALTITUDE :</b>	350m
<b>VILLAGE :</b>	Gratallops, lieu-dit Manyetes
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	13,5 %

## VINIFICATION

Vendanges : manuelles, rendements extrêmement faibles  
Vinification :  
env. 50 % grappes entières  
env. 30 % macération carbonique  
macération totale ≈ 40 jours  
levures indigènes  
Élevage :  
~20 mois en foudres de 2 000 à 2 300 L  
bois majoritairement ancien, ≈ 20 % de foudres neufs

## CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15 - 18°C



## NOTES PRESSE :

Robert Parker : 95+/100  
James Suckling : 93-94/100

## NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez précis et profond, mêlant graphite, fruits noirs frais, notes de schiste chaud, touches de viande fumée, herbes sèches et un léger caractère fumé typique du Priorat. Bouche étonnamment aérienne pour un terroir aussi extrême : corps moyen, texture poussiéreuse et minérale, tanins fins et cadrés. L'énergie domine la puissance, avec une finale longue, salivante et vibrante.

## ACCORDS :

Canard confit  
Cèpes ou trompettes  
Fromages à pâte pressée mi-dure  
Porc ibérique