



VINCES EN
PROPIETAT
DES DE 1979
Clos Mogador
F.L.L. BARBIER MEYER



Espagne



René Barbier Espectacle de Montsant 2021

HISTOIRE :

En 1979 René Barbier a le génie de découvrir le potentiel phénoménal du vignoble près-phyllloxérique d'altitude de la région de Tarragone. C'était il y a 45 ans, le Priorat n'existait pas encore sur les cartes de vins !

La région tire son nom du prieuré établi par les moines Chartreux arrivés au 12ème siècle, plantant sur ces sols d'ardoise ocre (« llicorella » en catalan) des ceps de Grenache et de Carignan. René Barbier convint quatre amis vigneron (Alvaro Palacios, Daphne Glorian, José Luiz Pérez et Carles Pastrana) de le rejoindre dans sa cave troglodite du village de Gratallops. La suite est un succès fulgurant. Il y a aujourd'hui plus d'une centaine de domaines dans le Priorat, qui est maintenant une appellation reconnue comme l'un des plus grands terroirs d'Espagne, et l'une des deux seules DOCa du pays avec la Rioja !

René Barbier a aujourd'hui confié le Clos Mogador à son fils René Barbier (4ème du nom). Ensemble, ils produisent des vins allant de la région voisine du Montsant (aux sols calcaire) au Priorat (sols d'ardoise). Ils travaillent en agriculture biologique et biodynamique et produisent de grands vins de garde à la personnalité démesurée !

APPELLATION : Montsant
CÉPAGE : 100% Grenache
TERROIR : montagnoux, coteau
calcaire à 600m d'altitude
VILLAGE : La Figuera
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15,5 %

ELEVAGE :
Fûts de chêne français de 4 000 L pendant
environ 15 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 8 ans
Température de service : 15 - 18°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

Espectacle est un lieu-dit à La Figuera, un terroir calcaire, difficile d'accès où poussent des Grenaches centenaires. Cette parcelle est considérée comme l'un des plus grands terroirs d'Espagne !

2021 est un millésime frais et sec.

Le nez offre un bouquet poivré, des arômes de peau d'orange, cerise rouge et framboise.

En bouche la texture est crayeuse et puissante avec des tanins juteux et une touche de pamplemousse amer et d'épices.

ACCORDS :

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

