ESPECTACLE

Clos Mogador - René Barbier

Espagne

Priorat / Montsant

Montsant do

Grenache

15.0%

rouge vif avec une présence très claire des reflets violets qui rappellent la lueur d'un rubis.

intense, complexe et extrêmement séduisant. Notes de cassis, framboise, peau d'orange très mature avec un rappel subtil boisé. Peu à peu, avec l'aération, des notes florales apparaissent. La rose et la fleur d'oranger, caractéristiques de la personnalité

le vin se montre opulent en bouche sans être trop tannique. Sa concentration est basée sur la douceur et surtout sur des tons incroyablement aromatiques. Sa bouche est veloutée accompagnée d'une explosion de saveurs. Un vin splendide doté d'une persistanc

Le vieillissement prend place pendant 15 mois dans un unique foudre en bois de 6'000 litres dans lequel se déroule également la fermentation.

NOS RECOMMANDATIONS

16 ans et >

Poissons frais de façon orientale, volaille, viandes rouges

Rouge puissant : Puissant, tannique, complexe et corsé. Un vin d'une concetration et d'une intensité

PRIORAT / MONTSANT

Ces dernières années, le Montsant et tout particulièrement le Priorat ont connu une fulgurante ascension, et leurs vins rouges comptent désormais parmi les plus chers et les plus recherchés d'Espagne. La redécouverte de la région viticole du Priorat a contribué à ranimer l'intérêt des Espagnols pour leur terroir.

Ce regain est le fait d'un vigneron, René Barbier, qui a lui seul a fait renaître le Priorat en lui conférant une reconnaissance mondiale et qui a permis à cette région située sur les collines sauvages au-dessus de Tarragona, non loin de la côte nord-est de l'Espagne, de devenir l'un des vignobles les plus prestigieux d'Espagne.

Avec son Espectacle et surtout le légendaire Clos Mogador qui a réussit l'exploit d'obtenir la note rarement atteinte de 98/100 Robert Parker, René Barbier a su démontrer l'indéniable qualité de cette région isolée et entourée d'une chaîne de montagne aux flancs escarpés qui nécessite un travail manuel acharné pour un rendement ne dépassant rarement les 2'000 kilos par hectares.

CLOS MOGADOR - RENE BARBIER

René Barbier, il a fait renaitre le priorat en lui conférant une reconnaissance mondiale ...

Parce qu'il est parvenu - à la suite d'un labeur ininterrompu durant 30 ans au moins - à réconcilier longues et anciennes traditions et ultime modernité, René Barbier est le vigneron qui a su conférer au Priorat une reconnaissance mondiale et qui a permis à cette région située sur les collines sauvages au-dessus de Tarragona, non loin de la côte nord-est de l'Espagne, de devenir l'un des vignobles les plus prestigieux d'Espagne. Grâce à ce Français, originaire des Côtes-du-Rhône, qui s'y est établi dans les années 1980, le Priorat est, aujourd'hui, avec Ribera del Duero, la région viticole la plus en vue du pays. Ses vins ont rejoint l'élite formée de Vega Sicilia, Pingus et Mas la Plana (le Cabernet Sauvignon haut de gamme de Miguel Torres), dont la reconnaissance internationale est très forte !

Installé dans une ancienne propriété qu'il a rachetée à Gratallops, il a créé son propre domaine : « Clos Mogador », dans cette localité connue pour ses terres schisteuses d'exception. Ce village qui comptait une centaine d'habitants, il y a une quinzaine d'années, héberge aujourd'hui plus d'un millier d'âmes.

René Barbier s'est formé en Bourgogne, puis à l'Université de Bordeaux avant de multiplier les stages un peu partout en France, notamment au Château Petrus ! En 1989, il récolte sa première vendange qui intervient après dix ans de travail acharné pendant lesquels il concilie son activité de négociant en vins la semaine et consacre ses week-ends à la construction de sa maison et au développement de ses vignes.(alfavin.ch)

Pour produire le meilleur vin qui soit, Barbier recourt aux connaissances et aux technologies les plus modernes et il soigne les détails jusqu'à l'extrême : il favorise la biodiversité en plantant des arbres fruitiers, des amandiers, des oliviers et des fleurs entre les ceps. Lors des vendanges, il définit le moment exact pour tailler chaque cep. Mieux : les grains récoltés sont triés à la main, un à un, avant de passer dans une presse verticale manuelle plus que centenaire, tout bonnement récupérée dans une vieille cave. Les vignerons du coin le considèrent un peu comme un extraterrestre mais peu lui en chaut et il ne va surtout pas cesser de se démarquer. Chez lui, les cuves sont en bois ou en ciment, jamais en inox. Et la vinification s'effectue en barriques ouvertes et les

vins ne sont pas filtrés. Bref, le Sieur de Mogador fait renaître des pratiques d'un âge oublié, où le vigneron accompagnait sa vigne au quotidien !

Robert Parker estomaqué !

A Gratallops, la passion de René Barbier pour le Grenache, ne va pas l'empêcher de mettre au point un vin spectaculaire n'allant pas tarder à attirer l'attention de Robert Parker, et justement baptisé « Clos Mogador » et qui va rapidement devenir le fanion du Priorat vinicole. Les cépages Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon assemblés au Grenache donnent un vin qui évoque la myrtille, la mûre, la groseille et la prune, un cru qui enthousiasmera Parker jusqu'à la note, rarement atteinte, de 98/100.

Le Clos Mogador, proposé par alfavin.ch et le restaurant la Treille à Penthaz, se pare d'une robe profonde rubis sombre. Il développe au nez des senteurs animales dans un premier temps, pour dégager ensuite des notes fermentaires, en gagnant ensuite un fruit superbe. En bouche, on retrouve également ce fruité intense avec beaucoup d'ampleur et de la gourmandise à revendre ! Les tanins commencent à se « velouter » : faiblement astringents en finale, ils sont parfaitement intégrés. Un très beau vin, plein de promesses mais encore en devenir. C'est pourquoi il est, actuellement, indispensable de le passer quelques heures en carafe, avant dégustation! Il faut encore mentionner l'Espectacle, un Grenache à 100%, issu de très vieilles vignes (120 ans !) et dont le millésime 2004 a décroché chez Parker la très rare note de 99/100 ! Son nez est à la fois floral et épicé, avec une touche de torréfaction en finale. En bouche, il se montre d'une concentration aromatique exceptionnelle avec des tanins jouant encore une partition dominante… Là encore le passage en carafe est recommandé avant la dégustation.

Et voilà du blanc !

Le concept de René Barbier, teinté d'une touche d'idéalisme bohème au départ, l'a conduit à faire renaître une tradition du vin fidèle à l'esprit des Chartreux du 12e siècle. En reconstruisant et revalorisant les terrasses à l'abandon, en replantant de la vigne en complétant les cépages rouges par des blancs, comme le Grenache blanc, le Macabeau, Viognier, Marsanne et Roussanne, sans oublier le local Perdro Gimenez, il a ainsi conçu son Nelin dont il a voulu faire « un vin blanc aux âmes jumelles »…

René Barbier parle ainsi de son Nelin : « ce blanc, c'est l'équilibre du féminin et du masculin dans l'épanouissement de la jeunesse ». La base de grenache blanc évoque les vastes collines sous un soleil impitoyable, éclaboussées de senteurs d'épices et de pâte de coings que le schiste pimente encore d'une certaine minéralité… Ce blanc, original et remarquable, se pare d'une robe jaune légèrement doré. Quant au nez, il dégage des arômes intenses, complexes et séduisants. Des notes fruitées évoquant la pêche de vigne, l'abricot, le litchi et le pamplemousse rose avec, en finale, une touche minérale et des réminiscences florales et miellées. En bouche, on retrouve, à la fois, le volume, le gras et la finesse, le tout bien soutenu par une acidité légère qui vient rafraîchir la structure, pour s'épanouir en un palais intense et délicat, prolongeant délicieusement une persistance gustative peu ordinaire… Bref, une complexité que l'on appréciera particulièrement avec des tapas, du foie gras, dans toutes ses expressions, des poissons en sauce, des spécialités asiatiques (chinoises, vietnamiennes, thaïes ou indiennes) ainsi que des fromages à pâte molle ou des persillés.

Un acte d'amour !

Faire du vin dans cette région est un acte d'amour. Il faut travailler la vigne manuellement et les rendements sont très faibles. Les sols de ces collines à fortes pentes, souvent aménagées en terrasses, sont constitués essentiellement de schistes, dont les fissures laissent pénétrer profondément les racines à la recherche d'eau pendant la sécheresse des mois d'été. Le Siruana, un affluent du fameux Ebre, traverse la zone en diagonale en se nourrissant des ruisseaux des montagnes. Cela donne une apparence verdoyante aux fonds étroits des vallées. Mais l'image des vins du Priorat, totalement cuits par le soleil et trop alcoolisés est tout aussi excessivement exagérée car, même si le Priorat bénéficie d'un climat méditerranéen - et donc d'un ensoleillement copieux - ici les températures sont modérées à la fois par des brises humides venues de la mer et par l'altitude. Naturellement, les teneurs en alcool sont relativement élevées, mais cela est la conséquence de rendements faibles produisant de fortes concentrations.

Découvrez les autres producteurs du Priorat/Montsant, et particulièrement René Barbier y Sara Perez, Mas Martinet, Cellar Laurona et Meritxell Palleja.

Cette découverte vous a plu ?
Recommandez ce vin directement sur alfavin.ch