

Clos Mogador, Priorat

De la chaleur naît la finesse

« La principale difficulté dans le Priorat réside dans la dureté du climat », explique René Barbier à la vingtaine d'aficionados réunis pour une exceptionnelle verticale de Clos Mogador. « Il ne pleut jamais ou presque, parfois à peine 200 millimètres par an. Pourtant des cepes de Grenache poussent depuis des siècles dans cet environnement hostile. Il faut comprendre que la vigne s'enracine dans le schiste, dans lequel la plante s'enfonce profondément et où elle puise l'eau nécessaire », poursuit cette locomotive du Priorat, la région la plus tendance du vignoble espagnol. Clos Mogador n'est pas qu'un assemblage de Grenache, de Carignan, de Syrah et de Cabernet, il matérialise aussi la volonté de « créer de la finesse à partir de la chaleur ». Cette trame délicate dans des vins par ailleurs très concentrés, constitue le fil rouge de cette série d'années olympiques (1992, 1996, 2000, 2004, 2008 et 2012) qui se sont toutes avérées des millésimes particulièrement chauds. Cette fraîcheur élégante transparait aussi dans les autres crus de

la famille Barbier: l'Espectacle, un Grenache pur, le Manyetes, un Carignan et le Nelin, un assemblage blanc à base de Grenache Blanc et de Macabeau. Bien avant que Parker ne pointe la loupe du mondovino sur Gratallops et René Barbier, un importateur helvétique a décelé le potentiel de ce vigneron français perdu dans les montagnes catalanes. Angelo Loparco, qui a désormais été rejoint à la tête de son négoce de vins italiens et espagnols par son fils Jean-Daniel, acquiert les premières bouteilles de Clos Mogador en 1991 déjà. « A l'époque, le Clos Mogador c'était 6000 bouteilles. La Suisse représentait mon unique marché d'exportation, et mon principal marché », explique René Barbier. Aujourd'hui, l'icône du Priorat se vend sur toute la planète, mais Echandens reste une caverne d'Ali Baba pour les amateurs de millésimes anciens de cette icône catalane.

www.clos-mogador.ch



Alexandre Truffer recommande les millésimes suivants

Clos Mogador Clos Mogador 2012

La cerise noire, bien mûre, domine un nez chaleureux qui s'exprime sans ambages. Doté d'une robe grenat soutenue, ce millésime encore juvénile se caractérise par une bouche très ample, très gourmande et bien équilibrée malgré son importante concentration. Les tanins fins et les accents minéraux de la finale, par ailleurs intensément fruitée, soulignent la noblesse de cet assemblage qui charme par sa générosité solaire et son intensité aromatique.

Clos Mogador Clos Mogador 2004

Bien que généreux, le bouquet ne se révèle pas très expressif. A l'aération, on perçoit des fruits noirs, des notes de garrigue et une pointe de lavande. En bouche, l'attaque franche introduit un vin racé bâti sur une masse tannique conséquente et point trop policée. Un tantinet austère, un poil revêché, ce millésime présente pour l'heure plus de caractère que d'harmonie. La finale, persistante et juteuse, est toutefois la garante du potentiel de ce catalan sans concessions.

Clos Mogador Clos Mogador 2000

La mûre, le sureau, le pruneau, le thym, l'origan, la muscade, une pointe de cacao et de cannelle composent un nez concentré et complexe. En bouche, la palette apparaît au moins aussi riche. Soutenue par une matière incroyablement soyeuse et portée par une masse tannique importante mais parfaitement intégrée, elle dessine des arabesques gustatives qui virevoltent jusque dans une finale aussi persistante que raffinée. Un grand vin dans un grand millésime!

Clos Mogador Clos Mogador 1996

Les reflets tuilés de la robe dense annoncent un millésime marqué par le temps. Confirmation avec le nez expressif qui rappelle la noix, le champignon et la livèche (l'herbe à Maggi) et qui dévoile aussi une note oxydative caractéristique de sotolon. En bouche, l'impression se confirme. Notre vin rouge a disparu pour renaître sous la livrée d'un rancio ample et puissant, typé et expressif, complexe et très persistant qui ravira les amateurs de vin jaune ou de Jerez.