

# Clos del Rey

## CHIRAZ rouge 2021

Julien Montagné - Roussillon



**100% syrah** d'altitude  
sur les hauteurs de  
Maury

Appellation **Côtes  
Catalanes**

Deuxième millésime de  
cette rare cuvée. J'avais  
totalement flashé sur le  
premier. **800  
bouteilles par an.**

Tout les parfums de  
l'Orient dans cette  
syrah du Roussillon.  
Etonnant !



**Petit +**

**Une traduction du mot  
syrah en "babylonien".  
Même Julien n'est pas  
certain de la traduction !**





## LE VIN

- . Chiraz est un vin rarissime, une cuvée parcellaire de syrah plantée sur des sols complexes de marnes schisteuses noires et de calcaires.
- . Avec un rendement faible (20hl/ha), Julien vinifie ce vin uniquement en cuve béton afin de préserver au mieux les parfums complexes du terroir catalan et du cépage dans ce vin d'une grande personnalité.
- . Une cuvée unique, une référence en devenir !

## SERVICE

- . Le souci de cette bouteille, c'est qu'une fois qu'on y a goûté, difficile de l'oublier.
- . Elle va pourtant délicieusement vieillir pendant 5 à 10 ans. Enfin je le pense. Personne n'en a l'expérience.
- . Sur le premier millésime je dois avouer que j'ai tout descendu trop vite. Soyez un peu patient !

## DEGUSTATION

- . Superbe couleur pourpre profonde. Nez complexe, au caractère typé méditerranéen. Les arômes de fruits noirs (cerises, mûres, cassis) semblent saupoudrés de cumin et de muscade, de romarin et de sauge. Quelques notes de réglisse et de violette complètent cette large palette d'arômes captivants.
- . Le jus est riche, bien vif en bouche, relevé par des épices bien comme il faut.
- . Un bien joli canon, dans un contenant à la hauteur du contenu. Et qui va délicieusement vieillir pendant 5 à 10 ans.

## ACCORDS

- . Sans hésiter je file vers la cuisine méditerranéenne, voire indienne. Une tagine bien odorante de poulet, une pastilla de pigeon, pourquoi pas un couscous, plutôt berbère avec noix et raisins sucrés.
- . Tentez également un curry vert ou rouge, la combinaison peut-être sympathique.
- . Bref, faites-vous plaisir et voyagez à peu de frais car cette cuvée est d'un rapport qualité / prix assez incroyable.







# Le Clos del Rey

. Je connais Julien Montagné, le propriétaire et winemaker du Clos del Rey, depuis quelques années déjà. Nous nous voyons assez régulièrement avec plaisir. C'est Pierre Colin, le sommelier bien connu que me l'avait présenté. Julien a la chance d'avoir de très beaux terroirs en altitude dans le Roussillon, près de Maury, il se spécialise désormais dans le parcellaire sur des mono-cépages. Et il a entièrement raison.

. Julien aime bien le grenache noir, la signature de la région car à l'origine des Maury sec et Rancio, mais aussi le carignan, il en possède une parcelle de 120 ans, et maintenant la syrah avec la toute nouvelle cuvée Chiraz (mon correcteur s'évertue à vouloir mettre un C).

. Toutes les cuvées revendiquent leur origine. Elles sont à fois terriblement proches et différentes : un même style de vinification (du velours en bouche) sur la fraîcheur et l'extraction du fruit, mais un marqueur unique du terroir et du cépage. L'autre avantage extra de ce domaine est qu'il n'est pas encore extrêmement connu, les prix restent donc sages, et pour moins de 20€ vous avez des vins à la fois de plaisir immédiat comme de garde (la cuvée le Clos est un plus ambitieuse et fermée et demande un carafage. Elle est élevée dans un petit foudre en bois).

. En ce mois de mai 2023 je suis descendu voir le Clos à Maury. Dans le 4x4 de Julien nous avons visité toutes les parcelles. De petit matin, un vrai bonheur. Nous avons été accueilli par un arc-en-ciel face au Mont Canigou.

Julien m'a bien expliqué ses terroirs, entre les marnes schisteuses de l'Episcata et Shiraz et les terres plus calcaires de la Noia et du Clos, séparées par un vallon. D'où la tension et l'énergie des vins.

