

# Clos del Rey L'ARAGONE rouge 2021

Julien Montagné - Roussillon



Une parcelle **100%**  
**carignan** sur les  
hauteurs de Maury.

Vendanges manuelles,  
pas d'élevage bois. Le  
raisin, rien que le  
raisin.

L'une de mes cuvées  
préférées, qui m'a fait  
aimer le carignan

Appellation IGP  
**Côtes Catalanes**

**Petit +**

Joli graphisme de l'étiquette.



## LE VIN

. L'Aragone est l'une des fiertés de Julien, qui adore ce cépage. Cette cuvée est issue de vignes âgées de plus de 80 ans.

. Les vendanges sont manuelles afin de protéger au maximum le fruit. S'en suit une longue macération de quatre semaines.

. Le vin est ensuite élevé 12 mois en cuve béton. Zéro bois.

. Il se conservera au moins une dizaine d'années comme tous les vins de Julien.

## SERVICE

. Dans les premières années, n'hésitez pas à aérer, à carafer une bonne heure. Epaulez la veille si vous pouvez.

. Le nez est délicat mais un peu fermé, il faudra une légère aération pour qu'il exprime tout son potentiel.

. Ne le servez pas trop frais, vous allez lui faire peur. 15 à 16 degrés me semble optimum.

## DEGUSTATION

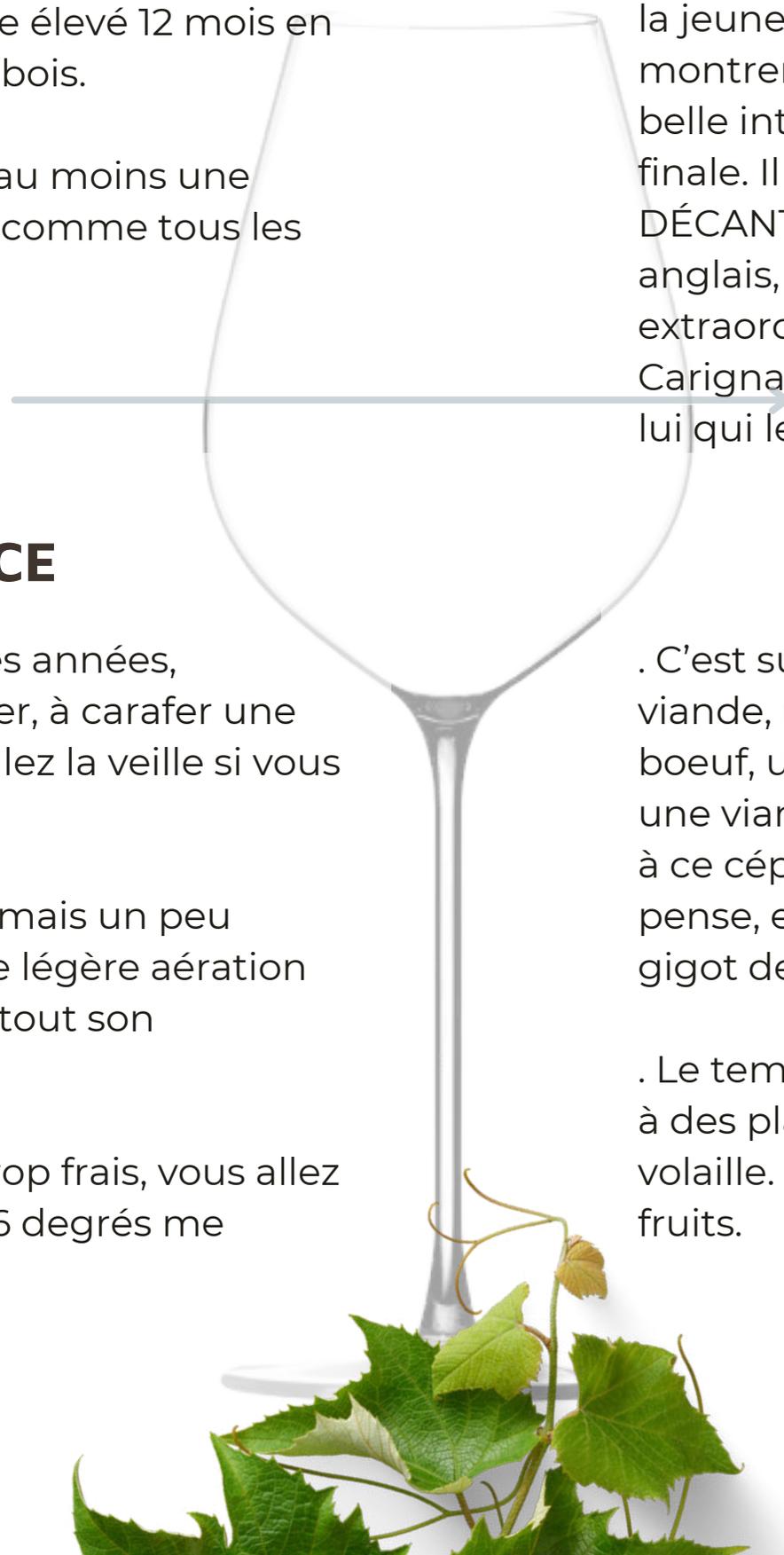
. La cuvée ARAGONE est un 100% Carignan dont je suis tombé amoureux il y a 3 ou 4 ans. Il faut absolument avoir goûté à ce concentré de garrigue et d'herbes folles, jus de mûres et ensuite tapenade d'olives au bout de quelques années.

. L'attaque en bouche est pleine dans la jeunesse du vin et les tanins montrent leurs muscles avec une belle intensité. De belles épices en finale. Il y a de cela deux ans, le DÉCANTER, magazine de vins anglais, disait de ce vin "this extraordinary wine is the best Carignan I have ever tasted...". Si c'est lui qui le dit...

## ACCORDS

. C'est sublime sur une compotée de viande, une daube, une belle côte de boeuf, une épaule d'agneau. C'est une viande qui sied particulièrement à ce cépage d'ailleurs. La mâche je pense, et les épices exotiques. Ah un gigot de 7 heures !

. Le temps faisant on pourra l'associer à des plats plus délicats, voire une volaille. Je pense à une pintade aux fruits.





# 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).

. L'an passé j'avais commencé à vous proposer le domaine avec deux cuvées, elle se sont arrachées en quelques jours. Aussi cette année, après avoir dégusté toute la gamme au Wine Paris il y a trois semaines, j'ai décidé de vous en proposer quatre ! Plus un blanc qui arrivera avant l'été.

. Toutes 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.

