

# Clos del Rey

## Le Clos del rey 2020

Julien Montagné - Roussillon



Vieilles vignes de **grenache noir** et de **carignan** à 300 mètres d'altitude sur les hauteurs de Maury

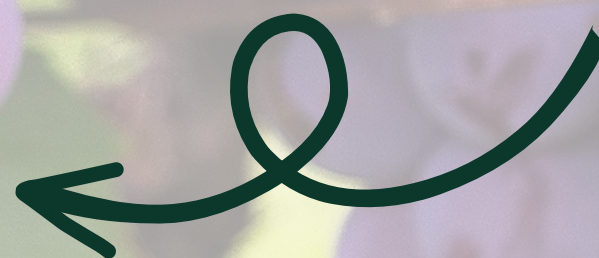
la cuvée haut de gamme du domaine

Appellation **Côtes du Roussillon Villages**

Un vin profond et dense, taillé pour le long vieillissement



**Petit + l'étiquette est en bois !**



## LE VIN

. Julien exploite une petite parcelle de ceps centenaires de carignan et grenache plantés sur des sols caillouteux argilo-calcaires ferrugineux.

. A 300 mètres d'altitude, ce vignoble le plus élevé du domaine, est situé au coeur d'un espace naturel protégé de garrigues (romarin, thym, cistes).

. Le vin est élevé en barriques, pour moitié neuves et pour moitié de un vin, entre 18 et 24 mois selon les millésimes. Le résultat, un vin d'anthologie, des émotions rares : le Clos.

## DEGUSTATION

. Le Clos del Rey a une robe dense pourpre et profonde. Un nez complexe, évoquant les cerises noires mûres, la garrigue, les épices, quelques délicates notes boisées, voir chocolatées et de moka.

. La bouche est riche, concentrée, avec des tanins présents mais soyeux. Elle possède la tension unique aux vieux carignans sur terroir de roche et le charme fou de la grenache à pleine maturité.

. Un grand vin dense, d'un équilibre inouï dont les arômes si séduisants prolongent harmonieusement la finale.

## SERVICE

. Je ne saurais que trop vous conseiller d'attendre un peu avant d'apprécier cette cuvée.

Néanmoins si comme moi vous êtes curieux et souhaitez plonger votre nez dans le Clos, préparez-la la veille.

. Remontez la bouteille de la cave, ouvrez-là, enlever quelques centilitres et laisser la s'aérer "épaule nue" jusqu'au lendemain.

. Ne la servez pas trop chaude. Vous aurez un avant-goût du paradis des épices.

## ACCORDS

. Goûtez au premier verre sans rien manger à côté. Vous ressentirez alors le vertige des montages de Maury, le souffle du vent sur les hauteurs de Tarascon. La nature y est brute, sans chichis, et l'air embaume d'un indéfinissable parfum sauvage d'herbes et de cuir. Dec tabac noir peut-être. Vous êtes au centre du Clos.

. Ensuite laissez aller votre fantaisie. Le plat doit simplement être puissant et épicé, piment, papikra, poivre noir. Les jus colorés. Vous passerez un bon moment j'en suis certain.



# 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.

