

## PEYRE ROSE (Marlène SORIA), Languedoc MARLÈNE N3 2012

75 cl   Rouge   Languedoc   AOC Coteaux du Languedoc



### La note by Christian Walter **97-98/100**

Domaine Peyre Rose est l'un des domaines cultes du Languedoc, fondé par Marlène Soria dans les années 1980, sur les hauteurs de Saint-Pargoire entre Montpellier et Béziers. Le domaine est considéré comme l'un des plus grands noms du Languedoc et a été salué très tôt par la critique internationale, notamment Robert Parker. Les bouteilles sont aujourd'hui très recherchées par les collectionneurs et amateurs de grands vins du sud de la France.

Le domaine naît au cœur de la garrigue, entre Montpellier et Béziers, sur des sols argilo-calcaires très pierreux. Marlène Soria choisit dès le départ une viticulture biologique et des rendements extrêmement faibles afin de privilégier la profondeur et la capacité de garde des vins. La philosophie du domaine : agriculture biologique dès l'origine, rendements très faibles, vendanges manuelles, élevages exceptionnellement longs (souvent près de 10 ans avant commercialisation), recherche de maturité et de complexité plutôt que de puissance immédiate. Les vins sont réputés pour leur style singulier : concentration, fraîcheur, notes de garrigue, épices, fruits noirs et grande capacité de vieillissement. Clos des Cistes : 85% syrah et 15% grenache, vin puissant et structuré ; Belle Léone : 90% syrah et 10% mourvèdre cuvée emblématique ; Marlène N°3 : 65% syrah et 35% grenache, plus accessible dans sa jeunesse ; Oro : rare vin blanc du domaine !

La singularité de Peyre Rose repose surtout sur le temps, afin qu'ils atteignent une maturité idéale avant leur sortie. Cette philosophie rare donne naissance à des vins puissants, complexes, profonds et déjà partiellement évolués lors de leur mise sur le marché. Peyre Rose est noté 4\*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble du français) et 3\*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle collection.

### Peyre Rose (Coteaux-du-Languedoc)

# Le vin

Notes de rose ancienne, de poivres blancs et gris très aromatiques, bouche sensuelle et fondue, finale enveloppé, racée, très élégante. (Bettane & Desseauve, millésime 2012, noté 98/100)

Bouche en tension qui développe un peu plus de structure que les deux autres cuvées, avec les mêmes arômes et un supplément de fleurs du type pivoine combinées au havane. Il a besoin de temps mais c'est la cuvée qui évolue souvent le mieux. (Bettane & Desseauve, millésime 2009, noté 95/100)

## La presse spécialisée en parle

Cette exploitation, perdue au bout d'un chemin introuvable, est conduite en agriculture biologique par Marlène Soria. Marlène produit trois cuvées de rouge à dominante de syrah, le Clos des Cistes, Syrah Léone devenue Belle Léone, puis depuis le millésime 2003, Marlène N°3 sur un nouveau terroir. Les Cistes proviennent de la partie la plus haute du domaine, installée sur des sols caillouteux très durs. Cette cuvée porte plus d'acidité que Belle Léone, installée sur des roches plus friables et facilement traversées par l'eau : c'est souvent la cuvée la plus sensuelle. Marlène N°3 n'est ni un troisième ni un second vin. Troisième plantation du domaine, c'est certainement la mieux plantée des parcelles avec une proportion plus importante de grenache, elle est celle qui gagne le plus au vieillissement. En blanc, Oro est à base de rolle, de roussanne et de viognier, complétés par plusieurs autres cépages languedociens. S'il fallait donner un synonyme à Peyre Rose ce serait sûrement mille et une nuits tant les finales sont envoûtantes. (Bettane & Desseauve, producteur de haute qualité, la gloire du vignoble français, noté 4\*/5)

C'est au cœur de la garrigue, au sud-ouest de Montpellier, que Marlène Soria écrit depuis plus de quarante ans une des histoires viticoles les plus enthousiasmantes de la région. Après avoir fait carrière dans l'immobilier, la néo-vigneronne s'installe à Saint-Pargoire en 1980 pour se rapprocher du végétal. Infatigable défricheuse, elle va rapidement planter des vignes autour de sa propriété. Quelque 17 hectares de vignoble sont enracinés en trois ans. La propriété en totalise aujourd'hui 24. Une viticulture extrêmement respectueuse s'impose immédiatement. Chez Marlène Soria, la patience est de mise, avec des élevages très longs et peu marqués qui laissent la patine du temps faire son œuvre. Les rouges, regorgeant d'énergie et de tension, charpentés, nécessitent du temps pour apaiser leur fougue. Ils expriment un formidable paradoxe, entre l'aromatique parfumée et délicate et l'abondance de muscle. Lorsqu'ils se patinent, ils peuvent devenir grands. Le blanc Oro, porte d'or du domaine, s'affine chaque année. Une rareté, tant par son profil à part que par les tout petits volumes produits. (RVF, l'excellence du vignoble français, domaine noté 3\*/3) (RVF, l'excellence du vignoble français, domaine noté 3/3)

These are big, rich, character filled and absolutely singular wines by proprietress Marlene Soria, who first came to the Languedoc in 1991. She fashions three cuvees; the Syrah heavy Clos de Cistes; the more Grenache dominated Marlene N3; and lastly, the Syrah Leone, which incorporates a splash of Mourvedre. Yields here are tiny, and the wines see long macerations followed by an extended élevage in tank and older foudre prior to bottling. While I believe the 2005s are the current releases, I was thrilled to be able to taste a small retrospective of each cuvee. (Guide Parker)

## Caractéristiques

- **note Bettane** : 98/100
- **Cépage** : 65% syrah, 35% grenache
- **Terroir** : Terroir coteaux caillouteux argilo calcaire
- **Vignoble** : Rendements 14 à 15hl/ha
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles avec tri, égrappage partiel, cuvaison longue, remontages

- **Élevage** : En cuves béton de manière quasiment systématique, parfois un peu de foudres (30%), l'élevage est très long (plusieurs années) et les bouteilles conservées au repos en cave.
- **Millésime** : 2012
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2034
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes 4h avant de consommer
- **Accord mets-vins** : Caviar d'aubergines, écardots au beurre d'ail, côte de bœuf grillée, gigot d'agneau roti aux pruneaux et amandes, paupiettes de veau à la tomate, curry d'agneau, lapin aux girolles.
- **Coup de cœur** : Oui