PEYRE ROSE (Marlène SORIA), Coteaux-du-Languedoc "MARLENE N3" 2003

75cl Rouge Languedoc AOC Coteaux du Languedoc

La note by Christian Walter

93-94/100

Marlène SORIA vient de nous libérer, dans les trois cuvées, deux anciens millésimes 2003 & 2006, en très petites quantités !!!

Clos des Cistes, Syrah Léone, Marlène N°3 : trois grands rouges du Languedoc, nés dans une garrigue, au milieu de nulle part. Marlène Soria propulse Peyre Rose au sommet ! Elle commercialise ses vins après 10 années d'élevage. Marlène N3 est un assemblage de syrah et de grenache, Syrah Léone est dominée par la syrah avec 10% de mourvèdre, Clos des Cistes est un assemblage de syrah et de grenache. Les vins sont denses, profonds, élégants, puissants, très aromatiques, complexes et parfaitement équilibrés.

La collection se compose de quatre cuvées toutes aussi exceptionnelles les unes que les autres. **Oro** le seul blanc de la gamme, issu de très petits rendements, assemblage de Roussanne (majoritaire), Rolle et une multitudes de cépages tels que Viognier, Terret-Bourret, Ugni-Blanc et Clairette... Viennent ensuite les rouges : en premier **Marlène N°3** □□, issu d'un assemblage à 65% Syrah et 35% Grenache, avec un peu plus de structure que les deux autres cuvées, certainement la cuvée qui évolue souvent le mieux. **Syrah Léone** (Belle Léone à partie de 2011) à dominante Syrah avec 10% de Mourvèdre, est un vin envoûtant et d'une intensité rare. **Clos des Cistes** (Les Cistes à partie de 2011) montre une grande profondeur et complexité, une trame très large avec des arômes de petits fruits noirs, cerise confite, des notes florales...

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). Marlène Soria suit les principes de l'agriculture biologique. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle collection.

Peyre Rose (Coteaux-du-Languedoc)

Pour arriver sur ses terres, il faut avant tout ne pas avoir peur de se perdre. Après avoir quitté la petite

route du village de Saint-Pargoire, dans le nord de l'Hérault, un chemin caillouteux s'enfonce au milieu des vignes et de la garrigue et se transforme, à flanc de coteau, en piste bordée de cistes, de genêts et de chênes verts. En arrivant dans ce qui semble être en effet le bout du monde, on devine une vieille bâtisse, à demi cachée par les pins, et, accolé, un très beau chai de bois.

Un soir de 1973, Marlène Soria tombe sous le charme du lieu. "Avec mon mari, nous cherchions une maison pour les week-ends et les vacances. Nous avons eu le coup de foudre. C'est un endroit merveilleux, entre pinède et rocaille, avec une vue sur le bassin de Thau depuis les terres les plus basses." Le domaine de 25 hectares est composé de 23 ha de rouges, syrah majoritairement, grenache noir, mourvèdre et carignan et 2 ha de blancs, rolle, roussane et viognier).

Bien qu'issue d'une famille de vignerons de la région, Marlène Soria n'avait pas prévu de se lancer dans le vin. Mais il y a eu la crise. Fini l'immobilier, "Je suis venue ici, sans trop savoir ce que j'allais faire. Avec l'aide de mon mari, j'ai défriché les terres, gagné du terrain sur la garrigue. Je me souviens de grands moments de découragement, où il fallait tirer des chariots de cailloux. Je suis tombée souvent, j'ai pleuré, mais le lendemain, je repartais. Dans ces moments-là, je rêvais de talons aiguilles et de Champs-Élysées ! Mais quand on commence, on ne renonce pas. J'ai planté, planté encore... Dix-sept hectares. Pendant six ans, j'ai travaillé d'arrache-pied. Je n'avais pas réalisé ce que cela représentait. Il y avait évidemment une part d'inconscience. Nous n'avions pas d'eau, pas d'électricité, pas de cave. Nous nous éclairions à la bougie. Le téléphone était notre seul lien avec l'extérieur."

Première récolte en 1988... "Mon vin a été goûté par l'Américain Robert Parker, le pape des dégustateurs, connu dans le monde entier et capable de faire la réputation d'un vin. Cette rencontre a été déterminante. Il y en aura d'autres. En 1994, j'ai reçu le prix d'Homme de l'année par La Revue du Vin de France." Marlène Soria est adoubée par ses confrères.

Sa détermination et son opiniâtreté lui permettent de poursuivre l'aventure. Ses trois crus très recherchés – Clos des Cistes, Syrah Léone et Oro. Passionnée de nature, écologique dans l'âme, Marlène Soria cultive et élabore des vins en culture biologique. Son cépage fétiche ? La syrah. "J'avais goûté la syrah du Rhône, la côte-rôtie, et j'aimais beaucoup." Belle victoire, puisque sa Syrah Léone 1998 est comparée à La Mouline de Guigal, un vin mythique.

Le vin

Showing hints of over ripeness aromatically, the 2003 Languedoc Marlene No 3 has lots of plum, blackberry liqueur and licorice, full-bodied richness and a sweet, layered, decadent style on the palate. This won't be for everyone given the uber-ripe style, but it certainly dishes out tons of pleasure. There's still some tannin lurking under all the fruit as well, so I suspect it will continue evolving nicely. (Guide Parker, millésime 2003, noté 93/100)

Présentant des notes aromatiques de surmaturité, le Languedoc Marlene No 3 2003 offre de nombreuses notes de prune, de liqueur de mûre et de réglisse, une richesse corsée et un style doux, stratifié et décadent en bouche. Il ne conviendra pas à tout le monde, étant donné son style ultra-mûr, mais il procure des tonnes de plaisir. Il y a encore un peu de tanin qui se cache sous le fruit, donc je pense qu'il va continuer à évoluer joliment. (Guide Parker, millésime 2003, noté 93/100)

The 2005 Languedoc Marlene N3 Cuvee is a more Grenache dominated blend and gives up lots of meaty, gamey notes intermixed with sweet dark fruits, iodine and leather. Crazily perfumed, it's medium to full-bodied on the palate, with notable, firm tannin, sweet fruit and a great finish. The tannin will be something to watch here, but I'm pretty bullish here and suspect it will still be going strong in another 5-6 years. (Guide Parker, millésime 2005, noté 92+/100)

La cuvée 2005 du Languedoc Marlene N3 est un assemblage dominé par le grenache et dégage des notes de viande et de gibier entremêlées de fruits noirs sucrés, d'iode et de cuir. Follement parfumé, il est mi-corsé à corsé en bouche, avec des tanins notables et fermes, des fruits sucrés et une superbe finale.

Le tanin sera à surveiller ici, mais je suis assez optimiste et je pense qu'il sera encore fort dans 5 ou 6 ans. (Guide Parker, millésime 2005, noté 92+/100)

La presse spécialisée en parle

Unanimement respectée et à juste titre, 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 et Syrah-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 Syrah-Léone, installée sur des roches plus friables et facilement traversées par l'eau. En blanc, Oro est à base de rolle, de roussanne et de viognier, complétés par plusieurs autres cépages languedociens. Le premier contact avec les vins rouges étonne souvent à l'attaque. Puis une finale incroyablement complexe s'installe en bouche et permet d'en comprendre la folle originalité. Ils sont uniques en France. Le domaine vient de commercialiser les 2007, preuve que rien ne presse ici. Le Clos-des-Cistes et Syrah-Léone que nous avons ragoûtés de 2003 à 2006 font jeu égal, chaque millésime avantageant l'un ou l'autre alternativement mais Marlène n°3 est venu bousculer cette alternance. Le dernier Oro blanc mis sur le marché a encore gagné en précision : il s'agit du millésime... 2002, réalisé dans l'esprit des grands vins de voile du Jura ou de Jerez. L'horloge de Peyre Rose ne fonctionne décidément pas au même rythme que notre société pressée. (Bettane & Desseauve, producteur de haute qualité, la gloire du vignoble français, noté 4/5)

L'œuvre de Marlène Soria est unique en Languedoc. Ses vins sont indissociables de la volonté et du charisme de leur génitrice. Ils en sont cependant davantage que le simple reflet. Témoignant d'une unité stylistique et d'une capacité à vieillir rarissimes dans cette région, qui depuis trente ans ne cesse de se chercher, et de se redécouvrir, ses vins possèdent la part de mystère et de magie, d'inexplicable, propre à transformer un cru en mythe. Sur ses hauteurs de Saint-Pargoire, Marlène Soria donne naissance, depuis le début des années 90, à une production aussi restreinte que convoitée : un blanc, Oro, à base de rolle, de roussanne et de viognier, élevé près de dix ans en cuve et en bouteille, ainsi que trois rouges ; Marlène N° 3, toujours parfumé, toujours le plus précoce ; Clos des Cistes, le plus tendu dans sa jeunesse mais aussi le plus complexe, grandiose après cinq ou six ans de garde ; Clos Syrah Léone, à l'assise tannique large, au développement aromatique intense et volubile. Les rouges sont dominés par une syrah solaire, issue de très faibles rendements, longuement élevés en cave afin de civiliser les tanins : deux ans minimum en cuve, doublés d'autant de repos en bouteille. Ces cuvées impressionnent dans un premier temps par leur concentration et leur force. Se dévoile ensuite la profonde originalité de leur goût, surtout si l'on prend soin de les aérer en les carafant. Les derniers millésimes s'avèrent aussi exceptionnels que ceux qui ont marqué les années 90. Rouges ou blancs, ce sont les vins les plus héroïques et les plus mémorables du Languedoc. Comme nous le disions l'an dernier, le cadre languedocien est sans doute trop étroit pour envisager cette production singulière. La troisième étoile est aujourd'hui une évidence : elle est accordée cette année. (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 :** 93/100
- **Cépage :** 65% syrah, 35% grenache

- **Appellation principale :** AOC Côteaux du Languedoc
- **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
- **Elevage :** En cuves béon de manière quasiment systhématique, parfois un peu de foudres (30%), l'élevage est très long (plusieurs années) et les bouteilles conservées au repos en cave.
- **Millésime :** 2003
- **Période de consommation :** à boire entre 2020 et 2027
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer 4h avant de consommer
- **Accord mets-vins :** Caviar d'aubergines, écargots 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 coeur :** Oui