walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

PEYRE ROSE (Marlène SORIA), Languedoc BELLE LEONE 2013

75 cl Rouge Languedoc AOC Coteaux du Languedoc

BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 97/100

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. **Belle Léone** (à partie de 2011) à dominante Syrah avec 10% de Mourvèdre, est un vin envoûtant et d'une intensité rare. **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

123.27La couleur est foncée, presque noire. Le nez présente des notes de cuir, de tabac mais aussi de muscades, de figue et des notes légèrement épicées, la complexité est extraordinaire. Un modèle d'équilibre d'une grande complexité avec une très belle persistance aromatique et une magnifique élégance dans les tanins. La trame aromatique et très impressionnante, épices, garrigue, grillé, café, torréfié, chocolat… sous bois et animal au vieillissement. Puissance et onctuosité, il révèle en bouche une matière dense, vive, consistante et s'étire dans une grande longueur, quelle densité !

Un peu plus serré dans le millésime que le clos des cistes mais toujours avec ces profusions de saveurs tertiaires magnifiques. (RVF, millésime 2013, noté 97/100)

Nez superbe, envoûtant, avec un rien de plus de matière que les-cistes dans ce millésime. Bouche également plus ronde, avec des tannins fondus. (Bettane & Desseauve, millésime 2009, noté 98/100)

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 francais, 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 :** 97/100
- **Cépage :** 90% syrah, 10% mourvèdre
- **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 :** 2013
- **Période de consommation :** à boire entre 2023 et 2033
- **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.