walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

PEYRE ROSE - MARLÈNE N3 2014

75 cl Rouge Languedoc AOC Coteaux du Languedoc



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 97/100

Présentation détaillée du Domaine Peyre Rose
Le Domaine Peyre Rose est l'un des domaines les plus singuliers du Languedoc. Fondé par Marlène Soria sur les hauteurs de Saint-Pargoire, dans l'Hérault, il s'est imposé par ses vins de caractère, la place centrale de la Syrah et un parti pris rare : laisser les vins vieillir longuement au domaine avant leur commercialisation. Le vignoble est situé sur les hauteurs de Saint-Pargoire, dans un paysage de garrigue et de coteaux méditerranéens, à l'écart des grandes zones urbanisées. Terrains caillouteux et argilo-calcaires, garrigue, les sols et l'isolement participent à l'identité du lieu.

Les quatre cuvées emblématiques
ORO, CLOS des CISTES, SYRAH LEONE, MARLENE N3 : trois grands rouges et un blanc 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.
Les Cistes, une cuvée de caractère, issue d'un terroir réputé pour ses sols caillouteux. Elle est généralement associée à une structure affirmée, à une belle tension et à une expression intense de la Syrah. A la dégustation, fruits noirs, poivre, garrigue, notes fumées et sous-bois avec l'évolution, une expression structurée et profonde du terroir.
Belle Léone, cuvée historique à dominante de Syrah, généralement complétée par du Mourvèdre. Elle est souvent décrite comme plus ample et plus sensuelle, avec une matière généreuse. A la dégustation, fruits noirs mûrs, épices, réglisse, notes minérales et texture veloutée avec la maturité, l'alliance de la puissance et de la sensualité.
Marlène N°3, cette cuvée provient d'une implantation distincte du vignoble. Le grenache y joue un rôle plus important aux côtés de la Syrah, avec des variations possibles selon le millésime. A la dégustation, fruits mûrs, épices, notes florales et complexité progressive en bouteille, une interprétation différente du domaine, avec un peu plus de structure que les deux autres cuvées, certainement la cuvée qui évolue souvent le mieux.
Oro, la cuvée blanche rare du domaine, élaborée à partir de cépages tels que le Rolle, la Roussanne et le Viognier. A la dégustation, agrumes mûrs, fleurs, fruits à chair blanche, épices douces et notes complexes liées à l'évolution, un blanc de gastronomie singulier, à la fois intense et capable de se développer dans le temps.

Une philosophie de production fondée sur la patience
Le style Peyre Rose repose sur plusieurs principes distinctifs. Viticulture biologique : le domaine est reconnu pour sa conduite biologique du vignoble. Rendements faibles : ils favorisent la concentration et l'expression des raisins. Vendanges manuelles : elles permettent une sélection attentive de la récolte. Vinification attentive : macérations et extractions sont adaptées au style recherché. Élevage prolongé : les vins rouges restent plusieurs années au domaine, dix ans avant commercialisation. Repos en bouteille : cette étape permet aux arômes, aux tanins et à la structure de poursuivre leur évolution. Le long élevage n'est pas simplement une opération technique : il constitue une partie essentielle de l'identité du domaine. Le consommateur découvre ainsi des vins ayant déjà commencé leur évolution avant leur mise en marché.

Peyre Rose , en résumé
Peyre Rose est noté 4* au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble du français) et 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, le domaine est reconnu pour sa conduite biologique du vignoble. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle collection.

Peyre Rose (Coteaux-du-Languedoc)

Le vin

114.51Bouche 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)

Peut-être la plus aboutie des trois cuvées dans son expression de tanin. Ourlé, gourmand, racé comme il se doit mais sans aspérité. Marlène n°3 n'est pas un troisième vin mais une autre expression des terroirs de Marlène. Et en perfection formelle, il a pris une longueur d'avance sur les deux autres. (Bettane & Desseauve, millésime 2007, noté 97/100)

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 :** 99/100
- **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

- **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 :** 2014
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2036
- **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