walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CLOS MARIE, Pic-Saint-Loup SIMON 2022

75 cl Rouge Languedoc AOC Pic-Saint-Loup



La note by Christian Walter 94/100

CLOS MARIE, un domaine qui fait la course en tête de l'appellation Pic-Saint-Loup ! Notre sélection commence par L'Olivette, assemblage de syrah et grenache sur les jeunes vignes, un vin au fruit gourmand, croquant et étonnamment complexe pour le premier vin de cette belle collection. Simon est un assemblage de syrah et grenache avec 10% de mourvèdre sur des vignes plus âgées. Les Métairies du Clos "vieilles vignes" est un assemblage à dominante grenache, carignan et syrah, provenant de très vieilles vignes, l'expression d'un grand vin à la fois dense, complexe et sauvage. Les Glorieuses assemblage de grenache et syrah, vin au fruité enivrant à la race d'un grand bourgogne !

"Ce domaine phare du pic Saint-Loup est mené de main de maître depuis 1995 par Christophe Peyrus. Figure de l'appellation, le vigneron cultive 22 hectares. Salués pour leur intensité, leur finesse, leur chair et leur distinction, les vins du domaine ne font pourtant pas l'unanimité car certains amateurs sont gênés par les acidités liées à des choix de faible protection des vins. Sans approuver cette caractéristique clivante, nous défendons Clos Marie pour sa finesse de tannins unique ainsi que la délicatesse de ses goûts. Nous avons dégusté des 2018 magnifiques et un 2019 grandiose de l'entrée de gamme, l'Olivette. Souhaitons que toutes ces vertus soient préservées lors des mises. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence, noté 3*/5)"

Clos Marie est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable) et 3*/5 au guide Bettane & Desseauve (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur). Le domaine s'appuie sur les connaissances de la biodynamie, et n'utilise aucun insecticide, pesticide, ni désherbant. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Clos Marie (Pic-Saint-Loup)

Domaine Clos Marie : la biodynamie au service de l'excellence. Situé au pied du Pic Saint Loup, ce domaine de 20 hectares est cultivé en biodynamie depuis une vingtaine d'années par Franc□oise Julien et Christophe Peyrus. Ces derniers ont enchai□né les expériences afin de peaufiner les nuances de leur terroir, qu'ils déclinent aujourd'hui avec talent, dans un style parfois proche de celui des vins du Rho□ne. Une vinification naturelle, dans la plus grande tradition, alliée à un travail constant, ont porté leurs fruits. En blanc comme en rouge, les vins sont bien construits : on retrouve de la densité, du brio, mais aussi

une élégance un peu sauvage, qui laisse présager une superbe évolution dans le temps. Ce style puissant, racé et démonstratif caractérise chaque cuvée et traduit une ambition d'excellence.

Le vin

Goûté avant la mise, Simon a une densité impressionnante et se positionne clairement en vin de garde. Ses notes empyreumatiques dominent, le fumé, le moka, le tabac. Sa palette d'arômes impressionnera quand elle s'ouvrira dans deux à trois ans. (Bettane & Desseauve, millésime 2018, noté 95/100)

Encore ferme, la cuvée Simon est une référence en Pic Saint Loup. Il évoque magnifiquement la ronce et le poivre sauvage. Nous profitons d'une belle longueur d'épices douces. Il sera prêt à partir de 2021. (RVF, millésime 2017, noté 94/100)

Simon 2017, ce Pic-Saint-Loup, développe au nez des arômes de fraise, de compote de fraise, de petits fruits rouges, et d'épices. En bouche le vin se déploie avec en premier des saveurs de végétal, de fruits rouges à l'eau de vie, de fraise écrasée, de poivre blanc. Un ensemble élégant et une très belle finale tendue.

La presse spécialisée en parle

Ce domaine phare du pic Saint-Loup est mené de main de maître depuis 1995 par Christophe Peyrus. Figure de l'appellation, le vigneron cultive 22 hectares et forge une large gamme qui s'étire en Coteaux du Languedoc. Salués pour leur finesse, leur chair et leur distinction, les vins du domaine ne font pourtant pas l'unanimité car certains amateurs sont gênés par les acidités. Sans approuver cette caractéristique clivante, nous défendons Clos Marie pour sa finesse de tannins unique et la délicatesse de ses goûts. Après la grêle dévastatrice de 2016, 2017 retrouve les fondamentaux du domaine. Un modèle de réussite. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence, noté 3*/5)

Depuis leur installation en 1995 dans la zone du Pic Saint-Loup, Christophe Peyrus et Françoise Julien ont enchaîné à un rythme soutenu les expériences, indispensables pour saisir toutes les nuances de leurs terroirs. Le travail effectué au vignoble a amélioré la finesse des rouges du domaine. Ambition stylistique et prises de risque à bon escient ont permis d'atteindre un niveau de qualité qui dépasse largement les canons languedociens. Des nuances aromatiques personnelles étoffent désormais les cuvées Simon et Les Glorieuses, qui possèdent le potentiel de garde et la silhouette des grands du Rhône, sans les singer.

Les vins : le nez du blanc rappelle le foin, les herbes aromatiques, avec une touche beurrée. La bouche complexe offre une sensation vive qui accompagne le vin du début à la fin ; du volume avec une finale épicée. Grenache gourmand, complété de syrah et de cinsault, l'Olivette est une valeur sûre au grain de tanin très fin. Encore ferme, Simon fait partie des références de Pic Saint-Loup, évoque la ronce et le poivre sauvage : il ravit par une très belle longueur d'épices douces. Prêt à partir de 2021. (RVF, producteur de très grands vins, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note Bettane :** 95/100
- **note RVF :** 94/100
- **Cépage :** 45% syrah (vignes de 20 ans), 45% grenache (vignes de 45 ans), 10% mourvèdre (vignes de 15 ans).
- **Terroir :** Semi-coteaux, déjection du piémont, argilo-calcaire, sol du quaternaire.
- **Vignoble :** Méthode culturale : labour, méthodes s'appuyant sur les connaissances de la biodynamie, aucun insecticide ni pesticide, ni désherbant.

- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Vinification :** Rendements 30hl/ha, vendange manuelle, tri à la cave si besoin. Eraflage partiel en fonction du millésime et du cépage, macération longue, pigeages.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2032
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Non