walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

PEYRE ROSE - ORO 2016

75 cl Blanc 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

Très exigeante, Marlène Soria ne commercialise queles millésimes jugés dignes d'être vendus sous le nom du domaine. L'élevage est long et les bouteilles sont conservées au repos avant d'être proposées

aux consommateurs. Le vignoble est exploité en agriculture biologique. Les bouteilles sont à conserver avec précautions et à décanter avant de servir (pour éliminer les dépôts naturels). Robe dorée épaisse. Nez très floral, finement minéral avec des notes de noisettes. Bouche grasse, riche et très persistante avec des notes oxydatives. Très sec et très aromatique. Doit être carafé et aéré avant d'être servi à 13°C.

Un nez puissant et intense, un mélange de fruits secs, amandes, abricots confits avec une petite pointe de miel. La bouche est riche, grasse et ronde ou le fruit prend toute sa place, une petite touche oxydatives suivie d'une fraîcheur extraordinaire, l'ensemble est parfaitement équilibré. Idéal pour des fromages comme le comté ou une viande blanche à la crème.

Large en nuances, complexe, loin des oxydatifs des premiers millésimes, d'une très grande complexité de saveurs. (Bettane & Desseauve, millésime 2009, noté 96/100)

En blanc, Oro se montre épicé avec des notes de fruits à noyaux en 2004 et une touche cendrée. Un vin enveloppant et suave tout comme le 2005 à l'accent plus terrien, avec un relief épicé. (Bettane & Desseauve, millésime 2003, 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 :** 96/100
- **note RVF :** 98/100
- **Cépage :** Roussanne (majoritaire), Rolle et multitudes de cépages (Viognier, Terret-Bourret, Ugni-Blanc, Clairette ...) en très petite quantité.
- **Terroir :** Terroir coteaux caillouteux argilo calcaire
- **Vignoble :** Rendements 20 hl/ha
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Vinification :** Rendements d'une vingtaine d'hectolitres à l'hectare, vendanges manuelles, tris, vinification traditionnelle.
- **Elevage :** Une faible part des vins est élevée en barrique et le reste en cuves, l'élevage se poursuit en bouteilles sur le domaine.
- **Millésime :** 2011
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins :** Poisson ou viande blanche, fromages et fruits, à un repas d'été.