

## Christophe PEYRUS, Pic Saint Loup 2016

75cl Rouge Languedoc AOC Pic-Saint-Loup



## La note by Christian Walter

### 91-93/100

Christophe PEYRUS, au sommet de la hiérarchie locale, vigneron surdoué, nous livre des vins d'une race incroyable. Les vins sont à la fois racés et juteux, tendus avec une belle trame minérale. Ils sont riches et intenses, mais sans aucune lourdeur. 2016 est dans la lignée des millésimes précédents, a nouveau une très belle réussite. En quelques années, Christophe Peyrus se voit décerner la note de 17,5/20 au Guide Bettane & Desseauve. Un rapport prix/plaisir exceptionnel !

## PEYRUS (Pic Saint Loup)

C'est dans le décor languedocien du massif de Pic Saint Loup dominant les plaines de l'Hérault que Christophe Peyrus dirige depuis 1995 la culture de la vigne et la vinification des vins du domaine Le Clos Marie. Christophe a su porter ses vins et sa passion jusqu'à devenir **une référence de la région** et sa notoriété n'est plus à faire. Ce n'est pas pour autant que son sens des défis et des nouveautés s'est affaibli, bien au contraire, il le cultive même en créant le Domaine Christophe Peyrus.

Le Domaine Christophe Peyrus est né d'une dynamique humaine : Christophe PEYRUS, sourcier en vin, déjà co-proprétaire de Clos Marie, en association avec Jean VALLON, maire de Cazevielle, grand épcurien ainsi que Christian LUCHESSA, homme d'affaires, fou de vins, qui cherchait à concrétiser un rêve pour devenir vigneron puis Olivier CHAUFFOUR passionné d'Art, perfectionniste et très attaché à ses racines terriennes, complétant le carré. Aujourd'hui c'est en osmose que nos quatre complices font vibrer ce vignoble, mené en bio et à taille humaine grâce à ses 6.5 hectares en production. Artistes dans l'âme, chacun a apporté sa pierre à l'édifice : Jean, peintre à ses heures, a dessiné les étiquettes, Christian a œuvré à la conception de la cave, Olivier est un expert en montage de société et Christophe, amène son talent d'homme du vin.

Les vins du Domaine Peyrus sont salués unanimement par la critique. Christophe Peyrus est considéré comme le spécialiste de l'appellation Pic Saint Loup, les vins nous étonnent chaque année un peu plus, le parcours de ce Domaine est prometteur ! Même si 2015 peut-être considéré comme un millésime solaire et donc une forte maturité des baies, les vins de Christophe sont élégants, fins, complexes, et intenses.

C'est ainsi que naissent les premières bouteilles en 2012 qui témoignent des terroirs calcaires

languedociens et de l'héritage de Christophe Peyrus, laissant là même ambition et la même rigueur qu'au Clos Marie.

## Le vin

Fleuri, épicé, minéral, "mine de crayon". Cœur de bouche frais et acide, notes de groseille et framboise. La finale est droite avec des tanins aux arômes de floraux. La pierrosité est donc très importante en surface, le vin élaboré donne de suite un caractère et une énergie franche et droite, avec une très belle acidité de fruits frais et gourmands, l'équilibre sucre/alcool est faible entre 12 et 12,5 °. Les vins sont denses, de couleur noire profonde dû à la syrah qui représente 80% de l'assemblage, le reste étant le grenache noir.

Une expression intense qui mêle pivoine, iris, poivre frais et fruits rouges caractérise cette cuvée à majorité de syrah. La bouche est concentrée mais sans aucune force ; au contraire, on retient une fraîcheur absolue, sur une note persistante de mine de crayon. (RVF, millésime 2016, noté 16/20)

Ce 2014 présente un tannin particulièrement élégant avec une matière remarquable. Finale d'une finesse incroyable, herbes sèches, garrigue, pruneaux, iode qui oscille entre acidité marquée et amertume délicate. Un vin clivant, dont certains arômes gêneront mais il fera se pâmer à juste titre bien des amateurs. (Bettane & Desseauve, millésime 2014, noté 16,5/20)

## La presse spécialisée en parle

Christophe Peyrus, du réputé clos Marie, soutenu par trois amis a repris un domaine sur le terroir de Cazevieille en Pic Saint-Loup, dans des zones calcaires à plus de 300 mètres d'altitude, le plus haut de l'appellation. Le domaine compte 8,5 hectares en production, à dominante de syrah complétée de grenache. Le domaine ne produisait qu'un seul vin, très frais dans le premier millésime produit, 2012. 2013 le voit superbe et un petit frère en blanc vient d'être montré au monde, né sous les meilleurs auspices ainsi qu'une cuvée sputnik provenant de résurgences dolomitiques. 2014 montre des vins de grande tension, vendangés tôt, dont l'acidité interpelle mais quelles finales ! À goûter d'urgence ! (Bettane & Desseauve)

Bien connu pour ses œuvres au Clos Marie, dont il est copropriétaire, grand connaisseur du secteur calcaire du Pic Saint-Loup, Christophe Peyrus a démarré cette nouvelle aventure à compter du millésime 2013, accompagné par trois associés issus d'horizons très divers. L'entité compte un peu plus de six hectares en production, sur le terroir frais et haut-perché de Cazevieille, qui transmet aux vins un caractère aérien enthousiasmant. L'intégration au Guide vert, après seulement trois millésimes, nous semble une évidence tant les vins s'expriment avec justesse, allant droit à l'essentiel et porteurs d'une modernité de ton à même de nourrir le débat autour de l'identité des vins du Pic.

Les vins : le vin rouge retranscrit à merveille la fraîcheur et le caractère floral du Pic Saint-Loup. Le blanc offre des parfums de fenouil et de citron confit, il est pulpeux mais reste marqué par la sécheresse du millésime, dénotée par une touche de zeste de pamplemousse et un côté chaleureux en finale. (RVF)

## Caractéristiques

- **note Bettane & Desseauve** : 16,5/20
- **note RVF** : 16/20
- **Cépage** : 80% syrah, 20% grenache
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Vinification** : La macération par infusion donne le juste milieu entre la densité , le coeur de bouche et la structure finale fraîche, sans tanins excessifs...
- **Millésime** : 2014

- **Période de consommation** : à boire entre 2016 et 2022
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C