

PEYRE ROSE (Marlène SORIA), Coteaux-du-Languedoc "CLOS DES CISTES" 2003

75cl Rouge Languedoc AOC Coteaux du Languedoc.



La note by Christian Walter

95+/100

Marlène SORIA vient de nous libérer, dans les trois cuvées, deux anciens millésimes 2003 & 2006, en très petites quantités !!!

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.

Syrah Léone (Belle Léone à partir de 2011) à dominante Syrah avec 10% de Mourvèdre, est un vin envoûtant et d'une intensité rare. **Clos des Cistes** (Les Cistes à partir 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 rocaïlle, 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

Couleur noire. Au nez la trame est très large avec des arômes de petits fruits noirs, cerise confite, notes florales, garrigue (thym, laurier), ronce, mûre sauvage, moka, animale, sous-bois. La bouche est volumineuse, équilibrée, sensuelle, et complexe. Tendre en attaque puis le volume se déploie dans une belle finesse de tanins. La concentration est bien équilibrée par une fraîcheur aromatique parfaitement intégrée, finale intense, persistante et poivrée, remarquable !

Remarquable jus où le grenache domine. Une troisième dimension en bouche le rend aérien malgré un léger manque de fraîcheur et une note de havane en finale. (Bettane & Desseauve, millésime 2005, noté 96/100)

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, 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 Syrah-Léone, installée sur des roches plus friables et facilement traversées par leau : c'est souvent la cuvée la plus sensuelle. Marlène-n°3 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. Si fallait donner un synonyme à Peyre Rose ce serait sûrement mille et une nuits tant les finales sont

envoûtantes. Les derniers Oros blancs mis sur le marché ont encore gagné en précision : il s'agit pour le plus récent du millésime... 2003. L'horloge de Peyre Rose ne fonctionne décidément pas au même rythme que notre société pressée et c'est peut-être cela son secret ! (Bettane & Desseauve, producteur de haute qualité, la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

L'œuvre de Marlène Soria est unique en Languedoc. Ses vins sont indissociables de la volonté et du charisme de leur créatrice. Mystérieux, magiques, inexplicables parfois, ils imposent une unité stylistique et une capacité à vieillir rarissimes, tout particulièrement les blancs, véritables ovnis pour la région. La cuvée Oro, à base de rolle, de roussanne et de viognier, élevée près de dix ans en cuve et en bouteille et qui puise ses origines sur les hauteurs de Saint-Pargoire depuis le début des années 1990, relève d'une production aussi restreinte que convoitée. Les rouges en revanche affichent des trames de bouche assez serrées, voire dures. Dominés par une syrah solaire issue de très faibles rendements, ils sont longuement élevés en cave afin de civiliser leurs tanins (deux ans minimum en cuve, doublés d'autant de repos en bouteille). Les vieux millésimes disponibles au domaine en font l'intérêt principal.

Les vins : le millésime 2009 mis en bouteille en février 2019 est le cœur de la dégustation. Marlène N°3 met du temps à se dévoiler avec une belle persistance poivrée. Du trio rouge, c'est le vin le plus immédiat, avec une belle évolution qui appelle quelques épices à table. Clos des Cistes trouve un équilibre juste, avec une finale encore serrée. La touche confite qu'on peut trouver dans cette cuvée n'est pas exacerbée sur ce millésime. Clos Syrah Léone prend son temps pour s'ouvrir sur une trame relevée et lardée. L'équilibre et la force appétente du vin sont remarquables. C'est la cuvée la plus équilibrée en rouge. Les blancs restent le grand atout du domaine, Oro 2002 s'ouvre généreusement dans un registre de céréales, de fruits secs et d'agrumes confits. En bouche, son caractère épicé présente du volume et du gras. En 2004, Oro est plus léger, moins intense mais tout aussi équilibré, avec des notes fumées plus soutenues. (RVF, l'excellence du vignoble français, domaine noté 3*/3)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 96/100 note Bettane & Desseauve
- **note Bettane** : 96/100
- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 85% syrah, 15% grenache
- **Appellation principale** : AOC Côteaux du Languedoc
- **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
- **Élevage** : En cuves béton de manière quasiment systématique, parfois un peu de foudres (30%), l'élevage est très long (plusieurs années) et les bouteilles conservées au repos en cave.
- **Millésime** : 2003
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2027
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes 4h avant de consommer
- **Accord mets-vins** : Caviar d'aubergines, écardots 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.