



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

PEYRE ROSE (Marlène SORIA), Languedoc ORO 2011

75 cl Blanc Languedoc AOC Coteaux du Languedoc



La note Le Meilleur Du Vin

97/100

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. **Belle Léone** (à partie de 2011) à dominante Syrah avec 10% de Mourvèdre, est un vin envoûtant et d'une intensité rare. **Les Cistes** (à partie 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* 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-meilleur-du-vin.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 bâtie, 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 rocallie, 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 élaboré 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

Très exigeante, Marlène Soria ne commercialise que les 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 oxydative 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 épice 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 épice. (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 patientent, 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 français, 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.
- **Appellation principale :** AOC Côteaux du Languedoc
- **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
- **Période de 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.