LE MEILLEUR DU VIN

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

CLOS MARIE, Pic-Saint-Loup LES GLORIEUSES 2019

75 cl Rouge Languedoc AOC Pic-Saint-Loup

BIO - BIODYNAMIE

La note Le Meilleur Du Vin
95-96/100

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. Le-meilleur-du-vin.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

Nez de pinot noir, splendide matière de très grande finesse, longiligne, racée. Dimension fruitée unique. Le fond de verre développe un nez de grand bourgogne. (Bettane & Desseauve, millésime 2013, noté 18,5/20)

Son volume de bouche impressionnera. Profond, plein, puissant, racé. À attendre impérativement. Un must en Languedoc, au niveau de l'élite absolue, avec la sensation fraîche du pic-saint-loup en complément. (Bettane & Desseauve, millésime 2015, noté 17/20)

L'un des plus grands vins issus de la région du Pic Saint Loup est la cuvée Les Glorieuses de Christophe, un assemblage co-fermenté de grenache et de syrah élevé en barrique. Le Coteaux du Languedoc Pic St Loup Les Glorieuses 2013 est tout droit spectaculaire et offre des notes impressionnantes de cassis et de framboises noires, de pierres concassées, de violettes et de fleurs printanières. Il gagne en charnu avec l'air et est corsé, élégant et concentré en bouche, avec des tanins élevés mais parfaitement mûrs. Mettez cette beauté dans un alignement aveugle de Côte-Rôtie et voyez comment elle se comporte. Il a besoin de 2 à 4 ans en cave, mais aura une longévité globale de 15 ans ou plus. (Guide Parker, millésime 2013, note 93-95+/100)

One of the greatest wines coming out of the Pic Saint Loup region is Christophe's Les Glorieuses cuvee, which is a co-fermented blend of Grenache and Syrah raised in barrel. The 2013 Coteaux du Languedoc Pic St Loup Les Glorieuses is straight up spectacular and yields awesome notes of cassis and black raspberry fruits, crushed rocks, violets and spring flowers. It gains additional meatiness with air and is full-bodied, elegant and concentrated on the palate, with high, yet perfectly ripe tannin. Put this beauty in a blind lineup of Cote Rotie and see how it does. It needs 2-4 years in the cellar but will have 15 years or more of overall longevity. (Guide Parker, millésime 2013, noté 93-95+/100)

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 guide Parker :** 93-95+/100
- **note Bettane :** 97/100
- **Cépage :** 50% grenache (vignes 40 ans), 50% syrah (vignes 20 ans)
- **Appellation principale :** AOC Pic-Saint-Loup
- **Terroir :** Sol du quaternaire, cône de déjection d'argilo-calcaire du piémont.
- **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 :** Vendange manuelle, tri à la cave si besoin. Eraflage partiel en fonction du millésime et du cépage, macération longue, pigeages.
- **Millésime :** 2019
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2034
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse