



Domaine PEYRE-ROSE ***(Marlène Soria)***

Installée "au bout du monde" (15 km au Nord de Béziers) au début des années 1970 sur un coup de coeur, Marlène Soria produit - suivant les principes de l'agriculture biologique - trois vins rouges de caractère qui ne sont commercialisés qu'après de nombreuses années d'élevage au domaine.

Nombre de bouteilles par an : 35000

Surface plantée : 26.00 hectares (Rouge : 24.00, Blanc : 2.00)

Cépages rouges : Syrah (80%), Grenache noir (15%), Mourvèdre (5%)

Cépages blancs : Viognier (2%), Roussanne (33%), Rolle (65%)

Les vendanges sont très tardives et les rendements très bas (15 hL/ha). Une philosophie semblable à celle d'Emmanuel Reynaud...

Le domaine PEYRE-ROSE est le premier des 10 deuxièmes crus classés du Languedoc (les premiers crus étant Mas Jullien, Domaine Gauby et Domaine de la Grange des Pères).



Mas du chêne. Luc Vignal. Amphore rouge 2016

Elevé dans des amphores de 500 L faites sur mesure en Italie.

Luc Vignal, ne respectant pas le cahier des charges de l'appellation « Costières de Nîmes », propose ce vin (bio) sous la dénomination « Vin de France ».

Nez : Réglisse, cuir, Kirch, fruits noirs.

Bouche : Fruits rouges. Finale pleine de fraîcheur, un peu mentholée. Les tanins sont présents (jeunesse) ainsi que des amers.

Un vin de garde.

Domaine PEYRE-ROSE. Syrah Léone 2007

Immense millésime.

90% Syrah - 10% Mourvèdre.

Bouche : Violente ! Beaucoup d'astringence en finale. Chocolat, fruits noirs, réglisse, épices, poivre. Beaucoup de matière.

Garde 15 à 20 ans minimum.

Domaine PEYRE-ROSE. Clos des Cistes 2007

Pour cette cuvée, le terroir donne plus de finesse et moins d'acidité (terroir plus calcaire, plus pauvre).

90% Syrah - 10% Grenache.

Nez : Plus frais, épicé (clou de girofle).

Bouche : Chocolat. Tanins plus fins, plus polis. L'amertume du cacao plutôt que celle de la rafle du vin précédent.

Clos des Cistes 2005

Millésime pas prêt...

Nez : Vert. Pruneau.

Bouche : Attaque soyeuse. Cacao, cerise. Puis de la force, de la puissance en milieu de bouche, avec des amers : une évolution impressionnante.

Clos des Cistes 2003

Millésime difficile (40 jours avec une température >30° en permanence, qui a conduit à un blocage de maturité).

Nez : Végétal, brocolis.

Bouche : Commence à se détendre. Un vin plus facile avec plus de sucrosité. Mais il faudrait encore attendre (finale un peu difficile).

Clos des Cistes 2002

Millésime opposé à 2003 : pas de corps.

Nez : Fumé. Plus discret, mais équilibré.

Bouche : Élégant et long. Fruits rouges (cassis, myrtilles, groseilles). Chocolat.

Commence à peine à faire apparaître des arômes secondaires. Prêt mais peut attendre...

Clos des Cistes 1998

Millésime puissant.

Nez : Hydrocarbures.

Bouche : Puissance, beaucoup de matière, mais une belle finesse aussi. Baies roses. Les arômes secondaires apparaissent. Une grande longueur et encore un peu d'astringence en finale.

Superbe mais peut attendre encore 10 ans sans problème...

Avec le plat (jambon de porc confites aux épices), le 2005 et le 1998 sont les plus appréciés.

ANNEXE : Classement des crus du Languedoc

PREMIERS CRUS CLASSÉS du Languedoc

- 1^{er} : Mas Jullien 2010 (Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac)
- 1^{er} : Domaine Gauby (Côtes du Roussillon-Villages La Muntada 2011)
- 1^{er} : Domaine de la Grange des Pères 2010 (IGP Pays d'Hérault)

DEUXIÈMES CRUS CLASSÉS du Languedoc

- 4^e : Domaine Peyre Rose (Coteaux du Languedoc)
- 5^e : Domaine Jean-Michel Alquier (Faugères)
- 6^e : Domaine Léon Barral (Faugères)
- 7^e : Domaine de Montcalmès (Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac)
- 8^e : Domaine Alain Chabanon (Coteaux du Languedoc Montpeyroux)
- 9^e : Domaine Gardiès (Côtes du Roussillon-Villages)
- 10^e : Clos Marie (Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup)
- 11^e : Domaine Les Aurelles (Languedoc Pézenas)
- 12^e : Château La Baronne (IGP Hauterive)
- 13^e : Mas Champart (Saint-Chinian)

TROISIÈMES CRUS CLASSÉS du Languedoc

- 14^e : Domaine Canet-Valette (Saint-Chinian)
- 15^e : Mas Cal Demoura Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac
- 16^e : Ermitage du Pic Saint-Loup (Languedoc)
- 17^e : Mas Daumas Gassac (IGP Pays d'Hérault)
- 18^e : Roc d'Anglade (IGP Gard)
- 19^e : Prieuré Saint-Jean de Bébian (Coteaux du Languedoc)
- 20^e : Clos du rouge gorge (IGP Côtes catalanes)
- 21^e : Domaine de la Garance (Languedoc)
- 22^e : Domaine Olivier Pithon (IGP Côtes catalanes)
- 23^e : Domaine Jean-Baptiste Sénat (Minervois)
- 24^e : Domaine La Grange de Quatre sous (IGP Oc)
- 25^e : Du Clos des Fées (Côtes du Roussillon)
- 26^e : Domaine Les mille vignes (Fitou)
- 27^e : Domaine d'Aupilhac (Coteaux du Languedoc Montpeyroux)
- 28^e : Domaine de la Rectorie (Collioure)
- 29^e : Domaine Borie La Vitarèle (Saint-Chinian)
- 30^e : Domaine Matassa (Vin de Pays des Côtes catalanes)
- 31^e : Domaine du Pas de l'Escalette (Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac)
- 32^e : Domaine Le Roc des Anges (IGP Pyrénées orientales)
- 33^e : Domaine Sarda-Malet (Côtes du Roussillon)
- 34^e : Domaine Le Conte des Floris (Coteaux du Languedoc)
- 35^e : Domaine La Casenove (IGP Côtes catalanes)
- 36^e : Domaine Bertrand-Bergé (Fitou)
- 37^e : Ollieux-Romanis (Corbières-Boutenac)
- 38^e : Domaine Le Soula (IGP Côtes catalanes)
- 39^e : Mas de Martin (Coteaux du Languedoc Grès de Montpellier)
- 40^e : Coume del Mas (Collioure)