




philippe bourtembourg
le vin passionnément

Mise en Marché du dernier Millésime des Vins

du domaine Peyre Rose

«L'arrivée d'un nouveau millésime est toujours attendue avec impatience par les inconditionnels et crée l'événement»

Le Domaine Peyre Rose est situé à proximité du village de Saint Pargoire en terre languedocienne, dans le Nord de l'Hérault. «Peyre désigne le nom du lieu-dit, les Peyras», et «Rose» la couleur des pierres au couchant. C'est aussi le prénom de la grand-mère de Marlène Soria et sa couleur préférée, qu'elle décline jusque sur les étiquettes de ses bouteilles. Sur ses hauteurs de Saint-Pargoire, Marlène Soria donne naissance, depuis le début des années 90, à une production aussi restreinte que convoitée. Cette exploitation, perdue au bout d'un chemin introuvable, est conduite en agriculture biologique. Le domaine couvre un peu plus de 25 hectares de vignes dont 23 en rouge et 2,5 en blanc. Dans un climat purement méditerranéen, le vignoble joliment vallonné repose sur des sols argilo-calcaires composés de roches friables et de cailloux durs.

«Témoignant d'un style unique et d'une merveilleuse capacité à vieillir, ses vins dévoilent une part de mystère et de magie que seuls les Grands Vins possèdent» !

Les 3 vins rouges sont dominés par une Syrah solaire, issue de très faibles rendements, longuement élevés en cave afin de civiliser les tanins : deux ans minimum en cuve, doublé d'autant de repos en bouteille. Ces cuvées impressionnent dans un premier temps par leur concentration et leur force. Se dévoile ensuite la profonde originalité de leur goût, surtout si l'on prend soin de les aérer en les carafant.

***** dans La Revue du Vin de France
2017**

«La troisième étoile est aujourd'hui une évidence : elle est accordée cette année. Nous sommes une fois de plus subjugués par le caractère hors-norme de ces vins. Difficile de leur donner un âge, et une fois la bouteille ouverte, leur évolution est très lente. Ce sont des beautés sculpturales, qui semblent échapper à la menace des outrages du temps.»

Domaine Peyre Rose blanc «Oro» 2002

Un vin blanc de teinte d'or, provenant des cépages Rolle, Roussanne et Viognier, élevé près de dix ans en cuve et en bouteille. Il porte le nom d'un Dieu polynésien, en hommage à son fils adoptif, originaire de Tahiti. Ce modèle du genre est considéré comme le plus Grand blanc du Languedoc, aux notes sapides, de fruits confits, à la texture gourmande, au caractère balsamique, à sa touche parée de miel d'acacia, à son style proche de l'Andalousie. Une petite merveille pour cette Grande rareté !

Prix : **65,00€** net et sans remise

Domaine Peyre Rose «Syrah Léone» 2007

Bouche ample, suave, une matière volumineuse sur des arômes de fruits noirs et d'épices, accompagnés par des notes de chocolat amer. Un vin parfaitement équilibré, se dévoilant entre puissance, finesse et tanins soyeux. La texture est rehaussée par une belle acidité qui procure au vin une magnifique fraîcheur. Un ensemble à parfaite maturité, doté d'une finale élégante et savoureuse.

Assemblage de 90% Syrah et 10% Mourvèdre récoltés sur une parcelle aux sols de calcaires assez friables. Le nom de la cuvée évoque la mémoire de Léone, l'ancienne propriétaire de cette parcelle de vignes...

Prix : **65,00€** net et sans remise

Domaine Peyre Rose «Clos des Cistes» 2007

Le plus tendu dans sa jeunesse mais aussi le plus complexe, grandiose après cinq ou six ans de garde ! Une cuvée Intense et complexe, s'ouvrant sur des arômes fruités de cerise, de kirsch et de pruneau, où se mêlent de merveilleuses épices, le poivre, la réglisse, l'anis, ainsi des notes méditerranéennes de garrigue que sont le thym, le laurier et le romarin. La finale se pare de notes empyreumatiques, de cacao, de chocolat noir. Assemblage de 90% Syrah et 10% Grenache récoltés sur une parcelle aux sols durs et pierreux. Le nom de la cuvée fait référence aux Cistes qui poussent autour de cette vigne (arbuste méditerranéen, qui forme des buissons compacts, dont le feuillage, vert sombre ou argenté, fait ressortir de gracieuses fleurs).

Prix : **65,00€** net et sans remise

Domaine Peyre Rose «Marlène N°3» 2007

Bouche ample, profonde et suave, une matière tout en finesse, magnifiée par un fruit gourmand, merveilleusement épicé et même truffé. La trame de tanins fins et soyeux est rehaussée par une belle acidité qui confère au vin beaucoup de fraîcheur, tandis que la finale semble d'une incroyable persistance !

Assemblage de 45% Syrah, 45% Grenache et 10% Carignan et Tempranillo récoltés sur une parcelle aux sols calcaires, un peu plus riches. Son nom simple et précis nous rappelle simplement que c'est le dernier né des vins rouges de Peyre Rose.

Prix : **65,00€** net et sans remise