

# Domaine Peyre Rose

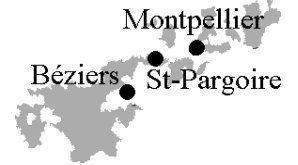


Marlène Soria



Esclusiva Italia

30.000  
 21 ha; Syrah,  
 Mourvedre, Grenache  
 4 ha; Rolle, Roussanne,  
 Viognier, Terret, Ugni  
 Blanc, altri  
**\*\* Coltura Biologica \*\***



2009	« Clos des Cistes » Coteaux du Languedoc	Rosso	Secco	quantità limitata; ottobre 2019
2008	« Clos des Cistes » Coteaux du Languedoc	Rosso	Secco	quantità limitata
2004/06/07	« Clos des Cistes » Coteaux du Languedoc	Rosso	Secco	quantità limitata
2002	« Clos des Cistes » Coteaux du Languedoc	Rosso	Secco	quantità limitata
2009	« Syrah Léone » Coteaux du Languedoc	Rosso	Secco	quantità limitata; ottobre 2019
2008	« Syrah Léone » Coteaux du Languedoc	Rosso	Secco	quantità limitata
2004/06/07	« Syrah Léone » Coteaux du Languedoc	Rosso	Secco	quantità limitata
2002	« Syrah Léone » Coteaux du Languedoc	Rosso	Secco	in esaurimento
2004	« Oro » Coteaux du Languedoc	Bianco	Secco	quantità limitata; ottobre 2019
2003	« Oro » Coteaux du Languedoc	Bianco	Secco	quantità limitata
2002	« Oro » Coteaux du Languedoc	Bianco	Secco	quantità limitata
1999	« Oro » Coteaux du Languedoc <b>Magnum</b>	Bianco	Secco	in esaurimento

## SBALORDIRSI E SCONVOLGERSI CON DEI VINI UNICI

“I vini non hanno niente di equivalente né in Languedoc né altrove. Spesso l'ingresso in bocca può lasciare disorientati; poi tuttavia il finale incredibilmente complesso s'impadronisce della bocca e ne fa capire la folle originalità.” - Bettane & Desseauve 2017

“Macerazioni intense, lunghi affinamenti in bottiglia, c'è qualcosa di brutale e primitivo in loro.” - The New France, Andrew Jefford

“Vini fuori dal comune, di una singolare profondità e lungamente invecchiati.” - La Revue du Vin de France, n. 575, settembre 2013

“Una piccola produzione molto ricercata: un bianco, Oro, a base di rolle, roussanne e viognier, affinato circa dieci anni tra vasca e bottiglia, e due rossi, Clos de Cistes, vino più chiuso in gioventù ma anche il più complesso, grandioso dopo cinque o sei anni di invecchiamento; e Syrah Léone, superbamente serico, dalle capacità aromatiche intense sulle bacche selvatiche, gli agrumi, le spezie e la menta. Queste cuvées impressionano in un primo tempo per la loro concentrazione, la loro forza. Si sviluppa in seguito l'autenticità del loro gusto, la loro complessità orientale, soprattutto dopo un adeguato passaggio in caraffa.” - Les meilleurs vins de France 2017

“LA STREGA NERA DI SAINT-PARGOIRE - Questa sezione è dedicata alla migliore, alla più eccentrica e indomita 'vigneronne' di tutto il Languedoc: Marlène Soria... Dal 1983 ha piantato un totale di 21 ettari di vigna sopra i terreni più incolti che ha tentato di addomesticare con scavatrici e dinamite. I ceppi non avevano scelta: o si adattavano alla povertà del suolo, o vi morivano... Ciò che possiamo oggi degustare, nella sua tortuosa cantina, tra il ronzio dei generatori elettrici, è certamente una delle cose più folli che esistono nel mondo del vino. “Cistes” e “Syrah Léone” sono i nomi delle due cuvées: due mostri di intensità e spessore, il puro e autentico sangue della terra... Rese di 18 hl. per ettaro sono qualcosa di naturale che Marlène sogna di aumentare a 20 hl. per ettaro ‘perché mi tornino i conti’. Mentre i fanatici del mondo intero si disputano ogni bottiglia della sua piccola produzione...” - Vinum, Rolf Bischel



### « Clos des Cistes » Coteaux du Languedoc

🍇 Syrah 85%, Grenache 15%

🕒 30 anni

🗑️ Il vino è ottenuto da macerazioni lunghe; fermentazione in cemento per il 70% circa e il restante in botti da 35 hl; non filtrato.

🍷 10.000

🕒 15-20 anni

🍖 Carni rosse pregiate, cacciagione, piatti a lunga cottura, meditazione. Scaraffare alcune ore prima, se possibile.

👍 Vino che complica la vita ai degustatori. Superba personalità. Affascinante. Brutale e carezzevole. Un tuffo negli abissi.

❤️ Una profondità vertiginosa, per acrobati, circense.



### « Syrah Léone » Coteaux du Languedoc

🍇 Syrah 90%, Mourvèdre 10%

🕒 30 anni

🗑️ Il vino è ottenuto da macerazioni lunghe; fermentazione in cemento per il 70% circa e il restante in botti da 35 hl; non filtrato.

🍷 12.000

🕒 15-20 anni

🍖 Cacciagione piumata, lepre, cinghiale, fois gras cotto, meditazione. Scaraffare un paio di ore prima, se possibile.

👍 Esplosione di aromi, stoffa superba, sanguigno, tannino di prima categoria.

❤️ Una complessità radiosa.



### « Oro » Coteaux du Languedoc

🍇 Rolle 60%, Roussanne 35%, Viognier e altri 5%

🕒 30 anni

🗑️ Non diraspato; fermenta in inox; lieviti indigeni; invecchia oltre 10 anni in vasche di acciaio e cemento; non filtrato.

🍷 2.000

🕒 oltre 10 anni

🍖 Prosciutti stagionati, volatili, crostacei, pesci in salsa, serate tra “nerd” del vino. Scaraffare. Non servire sotto i 12°.

👍 Balsamico, speziato resinoso, sussurrato e profondo al contempo. Un vino da assaggiare almeno una volta nella vita.

❤️ Immenso.