

Domaine Peyre Rose

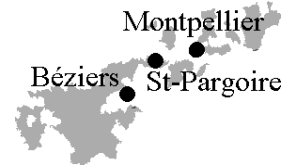


Marlène Soria



Esclusiva Italia

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



2013	« Les Cistes » Vin de France	Rosso	Secco	fu Clos des Cistes
2012	« Les Cistes » Vin de France	Rosso	Secco	fu Clos des Cistes
2008	« Clos des Cistes » Coteaux du Languedoc	Rosso	Secco	quantità limitata
2004	« Clos des Cistes » Coteaux du Languedoc	Rosso	Secco	quantità limitata
2013	« Belle Léone » Vin de France	Rosso	Secco	fu Syrah Léone
2012	« Belle Léone » Vin de France	Rosso	Secco	fu Syrah Léone
2011	« Belle Léone » Vin de France	Rosso	Secco	in esaurimento; fu Syrah Léone
2008	« Oro » Coteaux du Languedoc	Bianco	Secco	esaurito

SBALORDIRSI E SCONVOLGERSI CON VINI UNICI

“Voleva fare del vino per consumo personale in questo angolo di garrigue, vicino Saint-Pargoire, **senza immaginare che un giorno, le sue cuvée avrebbero sedotto il mondo.**”
 - [La Revue du vin de France, giugno 2023](#)

“I vini non hanno niente di equivalente né in Languedoc né altrove. Spesso l’ingresso in bocca può lasciare disorientati; poi 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

“L’opera di Marlène Soria è unica in Languedoc. I vini sono indissociabili dalla volontà e dal carisma della loro creatrice. **Misteriosi, magici, talvolta inspiegabili, mostrano un’unità stilistica e una capacità d’invecchiamento rarissime.**” - [Le guide des meilleurs vins de France 2022](#)

“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 cuvée: 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 Bisichel](#)



« Les Cistes » Coteaux du Languedoc

- Syrah 85%, Grenache 15%
- 30 anni
- 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.



« Belle Léone » Coteaux du Languedoc

- Syrah 90%, Mourvèdre 10%
- 30 anni
- 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; 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.