

# Clos Marie - Pic Saint Loup "Les Glorieuses" rouge 2013



Prix du produit :

**360,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Julien+Peyrus (CLOS MARIE)

Millésime: 2013

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Glorieuses

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 93-95+/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS MARIE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce **Clos Marie "Les Glorieuses" 2013** :

**La Revue du Vin de France** (déc. 2019) : 18/20. *Percutant, profond et libre, le nez captive d'emblée et offre l'empreinte aromatique la plus saisissante depuis le début de la dégustation. Une palette passant par l'orange sanguine, l'olive noire, la mine de crayon. Pulpeuse et aérienne à la fois, la bouche s'impose avec une grande fraîcheur, beaucoup d'évidence et de dynamisme. On reconnaît dans cette vitalité de sève et cette tension la typicité des meilleurs vins de la région Pic Saint-Loup. Un vin vibrant, qui m'enthousiasme, alors qu'il est manifestement jugé trop "libre" par certains dégustateurs.*

---

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : 18,5/20. *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. Apogée : de 2016 à 2026.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avril 2015) : 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.*

### Détails techniques sur cette cuvée transmis par le domaine :

Cépages: 50% grenache (40 ans), 50% syrah (20 ans)

Rendements: 30hl / ha

Terroir: Sol du quaternaire, cône de déjection d'argilo-calcaire du Piémont

Service: carafé minimum 2h avant, entre 16 et 18°C

garde: 5 à 15 ans, **attention** cette cuvée a tendance à se refermer pendant 3-5 ans après la mise en bouteilles, pour mieux exploser ensuite.

accord mets-vin: Emincé de filet de canard sur un sauté de trompettes de la mort

### Description brève du produit :

**18,5/20 B+D, 18/20 RVF.** Au Clos Marie, Les Glorieuses est la micro-cuvée "de garage" comme on dirait à Bordeaux. Elle n'est produite que dans les millésimes qui le méritent. C'est aussi et surtout une démonstration qu'il est possible de réaliser un très grand cru d'appellation Pic Saint-Loup !