

Domaine Peyre Rose Languedoc Oro blanc sec 2002



Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): M. Soria (PEYRE ROSE)

Millésime: 2002

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Oro

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PEYRE ROSE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Peyre Rose Oro 2002 signé **Marlène Soria** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *Les blancs restent le grand atout du domaine, Oro 2002 s'ouvre généreusement dans un registre de céréales, de fruits secs et d'agrumes confits. En bouche, son caractère épicé présente du volume et du gras.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17,5/20. *Apogée de 2018 à 2023*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17,5/20, fourchette d'apogée : 2017-2023. *Classé dans ce guide parmi "les vins du Languedoc de l'année". Unique dans son style, sans renier une pointe oxydative complexe, blanc très long, incroyablement long, qui a su jouer avec la finesse possible de ce millésime. De magnifiques fruits jaunes mûrs mais sans excès.*

La Revue du Vin de France (juil.-Août 2017) : "40 grands vins blancs de Méditerranée", classé n°1 avec 18/20. *C'est l'ovni du Languedoc, un blanc "immortel, je ne sais pas pourquoi" dicit Marlène Soria. Depuis le premier millésime, la constance stylistique de la cuvée Oro est remarquable. Ce vin est souvent qualifié d'oxydatif, tel n'est pas notre ressenti. Plus que l'encépagement, dominé par le vermentino, c'est le temps, l'élevage long en cuves, qui fait la différence. 2002 est le dernier millésime commercialisé. Ample et enveloppant, prolix au nez comme en bouche, avec ses chaudes saveurs de biscuit, résines, fruits jaunes séchés. Le gras du vin, superlatif, se conjugue à l'éclat de la saveur ; l'allonge est interminable. hors normes, il faut le savourer pour lui-même. Alexis [Goujard, ndlr] salue un vin "d'une immense complexité, à part, qui évoque les gran reserva d'Espagne".*

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2017 : 17,5/20. *Parmi les millésimes plus anciens, 2002 atteint un plateau de charme et de maturité époustouflant. Difficile de lui donner un âge et une fois la bouteille ouverte, son évolution est très lente. c'est une beauté sculpturale, qui semble échapper à la menace des outrages du temps.*

Commentaire de Pierrette Agulhon, hôtelière et maître sommelier de l'hôtel La Lozerette <http://www.lalozerette.com/> (qui nous a été transmis par Marlène Soria) : *Les vins de Marlène Soria sont atypiques et exceptionnels. Un nez riche aux arômes d'épices douces, de curry, avec une pointe de pommes comportées, cire d'abeille, abricots cuits, pruneaux et notes évoluée qui évoque à la fois la garrigue et les vins de voile. Le 2002 a une attaque vitale et minérale, de la complexité et un bel équilibre en bouche qui développe les saveurs de fruits mûres, oranges amères et pointe iodée, mais avec plus de rondeur que le 2001.*

Ce vin s'accordera avec :

Un loup de mer avec une barigoule d'artichauts ou un beurre au citron,

Poisson avec une sauce hollandaise

Escalope de foie gras gras poêlée aux mangues

Viandes blanches

Volaille fermière préparée au vin jaune aux morilles.

Blanquette de veau aux petits oignons ou blanquette de chevreau à l'oseille

Fiche technique rédigée par le domaine

Terroir : argilo-calcaire

Cépages : rolle (ou vermentino, 60% minimum), roussanne (25%), viognier (5%) et d'autres cépages en très faibles quantités : terret-bourret, ugni-blanc...

Vendanges : manuelles / agriculture biologique

Vinification : égrappage partiel, vinification et (long) élevage en cuves.

Il est préférable de carafier ce vin quelques temps en avance et de le servir vers 13°C.

Description brève du produit :

17/20 RVF. Un vin rare (2700 bouteilles produites) et unique... commercialisé 15 ans après la vendange ! En provenance directe des caves du domaine en mars 2017.