

Domaine Peyre Rose Languedoc "Clos des Cistes" rouge 2007



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): M. Soria (PEYRE ROSE)
Millésime: 2007
Appellation: Languedoc
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Cuvée: Clos des Cistes
RVF: 19/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

19/20 et coup de coeur RVF ("Ce monument offre déjà un énorme plaisir"). Sorti des chais du domaine en 2018 après 11 ans d'élevage, il se conservera au moins 10 ans de plus, mais peut commencer à être apprécié.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE PEYRE ROSE

Commentaires sur ce

Domaine Peyre Rose "Clos des Cistes" 2007 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 2007 se confirme comme un grand millésime qui se livre doucement, dans un registre large et dense.

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 18/20. Apogée de 2018 à 2027

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017). Marlène Soria nous a cette année proposé une magnifique dégustation tri-dimensionnelle (verticale et horizontale). Quel voyage ! L'exploration d'un continent fait de bouquets volubiles, parfois presque décadents, et de matières puissantes, charnelles, armées de tanins que certains trouveront peut-être excessifs. Nous en sommes ressortis une fois de plus subjugués par le caractère hors-norme de ces vins. 2007, nouveau millésime,, ravive la légende ! Encore très jeunes, d'une profondeur et d'une puissance de percussion qui semble encore supérieure aux millésimes précédents, ils manifestent déjà toute la complexité aromatique espérée.

Coup de Cœur : Clos des Cistes 2007, 19/20. On est happé par la profondeur aromatique, le chatoiement des tonalités complexes, harmonieuses, dans la veine balsamique et terrienne propre à la cuvée. Tension, plénitude, fraîcheur : le vin semble accompli mais possède dans sa structure d'immenses ressources. Ce monument offre déjà un énorme plaisir.

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 18/20, fourchette d'apogée : 2017-2027. Le premier contact avec les vins rouges étonne souvent à l'attaque. Puis une finale incroyablement complexe s'installe en bouche et permet d'en comprendre la folle originalité. Ils sont uniques en France. Le domaine vient de commercialiser les 2007, preuve que rien ne presse ici. L'horloge de Peyre Rose ne fonctionne décidément pas au même rythme que notre société pressée.

Fiche technique rédigée par le domaine pour ce coteaux du Languedoc 2007 :

Cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache

Terroirs : sols caillouteux

Vendanges : manuelles

Viticulture : culture en biodynamie

Vinification : égrappage partiel, cuvaïson longue, remontages

Degrés en alcool : 14.5 %

Elevage : plusieurs années en cuve pour ce vin du Languedoc