

Domaine Christophe Peyrus Pic Saint Loup rouge 2015



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): C. PEYRUS (Reboussiers)

Millésime: 2015

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 16/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE C. PEYRUS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Pic Saint Loup rouge 2015 du Domaine Christophe Peyrus :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : **coup de coeur**, 16/20. *Une expression intense qui mêle pivoine, iris, poivre frais et fruits rouges caractérise cette cuvée à majorité de syrah. La bouche est concentrée mais sans aucune force ; au contraire, on retient une fraîcheur absolue, sur une note persistante de mine de crayon.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : AOP Languedoc - PIC SAINT LOUP

Cépages : 80 % Syrah, 20 % Grenache

Caractères : Fleuri, épicé, minéral, "mine de crayon". Cœur de bouche frais et acide, notes de groseille et framboise. La finale est droite avec des tanins aux arômes de floraux (violette, iris).

Température de Service : 15 °C

Potentiel de Garde : 5 ans et plus

Accord Met/Vin : Agneau de 7 heures confit.

Une note d'histoire : Le Domaine Christophe Peyrus est né d'une dynamique humaine : Christophe PEYRUS, sourcier en vin, déjà co-proprétaire de Clos Marie, est à la barre du Domaine. En association, il œuvre pour donner le plus d'éclat au terroir de Cazevieille. Aujourd'hui c'est en osmose avec ce terroir que nous essayons de faire vibrer ce vignoble à taille humaine grâce à ses 8,5 hectares en production qui sont menés en culture biologique.

Terroir : Brin de terre exceptionnel par son exposition, son altitude et son origine géologique. Issu de l'origine du Pic Saint Loup au secondaire, ce lieu appelé «paléo cuesta» est la conséquence de la déformation de la plaque sud ouest de l'appellation, par laquelle on accède au sommet du Pic. Le sol y est très complexe et unique par son originalité, les calcaires durs, les calcaires à silex et les résurgences dolomitiques sont présentes à l'affleurement du terroir. La pierrosité est donc très importante en surface, le vin élaboré donne de suite un caractère et une énergie franche et droite, avec une très belle acidité de fruits frais et gourmands, l'équilibre sucre/alcool est faible entre 12 et 12,5 °. Les vins sont denses, de couleur noire profonde dû à la syrah qui représente 80% de l'assemblage, le reste étant le grenache noir, 20%. Ce lieu permet de plus travailler sur la précision et la minéralité des jus. La macération par infusion donne le juste milieu entre la densité, le cœur de bouche et la structure finale fraîche, sans tanins excessifs...

Le mot du vigneron : Le millésime 2015 se présente plus solaire. Par son vécu climatique chaud en fin de campagne, les raisins sont très noirs avec des pellicules épaisses. Le nez est serré et profond, sur le fruit noir, avec des épices très soutenues. La bouche plus généreuse apporte de la densité et du croquant, mais le terroir de Cazevieille finit par sa finale fraîche et aérienne.

Description brève du produit :

16/20 et coup de coeur RVF. Nouveau challenge du vinificateur et copropriétaire du fameux Clos Marie, ce Pic Saint Loup issu du fameux terroir d'altitude de Cazevieille (mené en bio) n'en est qu'à son troisième millésime... le grand millésime 2015 est arrivé comme une bénédiction !
