

# Clos Marie - Pic Saint Loup "Les Glorieuses" rouge 2011 (75 cl)



Prix du produit :

**300,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2011

Couleur: rouge

Format: 75cl

Cuvée: Les Glorieuses

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Description brève du produit :

"l'un des sommets actuels du Languedoc" (RVF fév. 2015, qui le classe n°1 de son palmarès des 75 meilleurs vins du Languedoc, devant La Grange des Pères...).

Description du produit :

*Lire les commentaires sur le **Clos Marie** en général.*

Sur ce vin en particulier:

**La Revue du Vin de France** (fév. 2015): Les Glorieuses d'affirme à chaque dégustation comme l'un des sommets actuels du Languedoc. Suggestion d'ardoise et de graphite, immense sapidité, toucher fin, aérien, véritablement minéral. Il y a une parenté avec les plus grands vins de la vallée du Rhône, alors même que les terroirs diffèrent totalement. Le plus éblouissant dans ce vin est peut-être la facilité avec laquelle il demande à être bu et rebu.

**La Revue du Vin de France** (Hors Série "nos 500 meilleures cuvées", nov 2014): *Précision, tension et prise de risque... Ce vinartiste s'exprime avec une finesse digne des plus grands crus*

---

*rhodaniens. Garde possible.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015:** *Les Glorieuses 2011 possède la distinction aromatique et la subtilité qui font les grands vins. Son expression chatoyante et éminemment racée se livre à un jeu périlleux mais très excitant avec l'acidité volatile Sa tenue à l'air est pourtant irréprochable: nous l'avons testé sur plusieurs jours, bouteille ouverte.*

**Guide Bettane et Desseauve 2015:** *Nez de richebourg, bouche de richebourg, un soupçon sudiste en plus. Un des plus grands vins que le Languedoc ait pu produire. Apogée de 2015 à 2022.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, Avril 2014): *The 2011 Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup Les Glorieuses is one of the greatest wines I've tasted from the region. Gorgeous on all accounts, with layered aromas and flavors of raspberry, cured meats, spice, subtle wood and wild herbs, it is full-bodied, concentrated and perfectly balanced, with building underlying tannic grip. Give it another 2-3 years and enjoy bottles over the following 10-15 years.*