

VIN DE FRANCE

« BELLE LEONE » 2012

Domaine Peyre Rose



Situation : L'œuvre de Marlène Soria est unique en Languedoc. Ses vins sont indissociables de la volonté et du charisme de leur créatrice. Mystérieux, magiques, inexplicables parfois, ils imposent une unité stylistique et une capacité à vieillir rarissimes. Si elle n'a pas d'imitateurs, pas d'épigones, la singularité de la vigneronne a ouvert les esprits, et conforté des vocations. Il y a quelque chose d'héroïque dans l'entreprise initiée sur les hauteurs de Saint-Pargoire, dans les vins, à rebours des modes actuelles. Chercher à imiter le style de Marlène serait présomptueux tant les vins invitent à un festival de saveurs qui n'a pas d'équivalent ni en Languedoc ni ailleurs.

Encépagement : Syrah 90%, Mourvèdre 10%

Terroir : coteaux caillouteux argilo-calcaire, défriches de garrigue.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2030 à 2040

Observations : Cette Belle Léone offre déjà un bouquet d'une intensité prodigieuse, profondément ancré dans son terroir. Les parfums de garrigue, entre thym, romarin et menthe sauvage, s'accompagnent d'une expression fruitée, franche et gourmande, sur la confiture de fraises.

En bouche, plus qu'un vin, c'est un élixir qui se déploie avec la délicatesse des plus beaux taffetas de soie. Le vin vous envahit tranquillement, porté par des saveurs pures et intenses et une grâce infinie. Prune noire, mûre, noyau de cerise, poivre et baie de genièvre, tout se met en place, sereinement. Il prend littéralement possession de tous vos sens, dans le plus bel équilibre. Une pure merveille à déguster d'ici 10 ou 15 ans