



Clos Marie Métairies du Clos 2013 en Jéroboam

Christophe Peyrus et Françoise Julien
Pic Saint-Loup Languedoc



De très vieilles vignes
dont certaines ont **plus**
de 100 ans : Grenache
Noir (50% - vignes de 50
ans) , **la Syrah** (vignes de
40 ans) **et enfin le**
carignan (vieilles vignes
de 70 ans)

Long élevage en
barriques de plusieurs
vins

pour un vieillissement optimum

CLOS MARIE, le domaine

Christophe Peyrus et Françoise Julien s'installent à Lauret en 1995 pour créer le Clos Marie. Le couple travaille leurs 20 hectares en biodynamie, dès la première année. Ce travail acharné et engagé les mène dans la lumière : voilà aujourd'hui le Domaine référence dans l'appellation Pic Saint Loup, une preuve supplémentaire que le Languedoc accouche de grands vins.

Le vignoble connaît de nombreux travaux. Christophe est un vigneron talentueux, il met en place une sélection parcellaire précise et recherchée. Au total, 19 hectares sont dédiés à la production de vins rouges et 3 pour la production des vins blancs. La cuvée Manon est sans nul doute l'un des blancs les plus réussis de la région. Complexité et fraîcheur dans le verre.

La production de rouges se décline en quatre cuvées que le vigneron conseille de carafer avant dégustation. L'Olivette est un subtil assemblage de syrah, de grenache et de cinsault dont les tanins sont particulièrement fins. Les Métairies du Clos rouge est fruité et révèle des arômes de fraises des bois. La cuvée Simon est emblématique au domaine et de l'appellation. Avec ses arômes rappelant les ronces et les plantes sauvages, elle représente avec caractère le sublime terroir de Pic-Saint-Loup. Ces deux dernières cuvées sont vendues en primeur. Enfin, la cuvée Les Glorieuses est produite uniquement lors des grands millésimes et possède un potentiel de garde immense.

