

# Clos Marie Les Glorieuses

## Languedoc 2001

**Vin :** Languedoc Clos Marie Les Glorieuses 2001

**Région :** Languedoc (Pic Saint Loup)

**Appellation :** AOC Languedoc

**Cépages :** 80% Syrah et 20% Grenache



**Présentation :** Domaine de 24 hectares, sur la commune de Lauret, propriété de la famille Peyrus, depuis une vingtaine d'années. Les Glorieuses est la cuvée confidentielle du domaine, qui n'est produite que les très grandes années. Sol du quaternaire avec cône de déjection d'argilo-calcaire du piémont.

**Culture :** Vignoble conduit en culture biologique puis en biodynamie, ébourgeonnage, labour mécanique et vendanges manuelles. Tris à la cave si besoin.

**Vinification :** Macération longue. Pigeage. Elevage en barrique pendant trois hivers. Ni collage, ni filtration. Mise en bouteille par gravité.

**Dégustation :** La robe est grenat sombre. Le nez présente des arômes de fruits très mûrs et des notes d'épices. La bouche est ample, charnue et suave, avec de la fraîcheur. Belle longueur racée. **Commentaires de dégustation par Françoise Julien et Christophe Peyrus :** « À carafes absolument. Des notes d'agrumes, de pêche, d'orange sanguine et de bâton de réglisse ; la bouche est ample et savoureuse, les tanins se donnent assez facilement. Sera à l'apogée en 2012-2013. » **Les meilleurs vins de France 2004 :** « Les Glorieuses réunit toutes les qualités de maturité, de fraîcheur, d'équilibre et de profondeur. C'est assurément un grand vin capable de vieillir avec beaucoup d'harmonie. » **La Revue du vin de France, juillet/août 2009 :** « Tout en fraîcheur onctueuse, le 2001 offre une chair finement épicée au toucher soyeux. »

**Apogée :** 2006 - 2016

**Service :** 16 à 18°C (carafer 2h avant le repas, si le vin est jeune)

**Accompagnement idéal :** Emincé de filets de canards, sauté de trompettes de la mort, entrecôte poêlée, filet mignon de porc aux pruneaux, perdreaux rôtis, foie de veau à la lyonnaise...

**Prix :** En 2012, 40 € en caviste.

