



Clos Marie Manon 2022

Christophe Peyrus et Françoise Julien
Pic Saint-Loup Languedoc

un habile assemblage
cépages sudistes
(Maccabeu, Grenache gris,
Grenache blanc,
Roussanne, Clairette, Rolle,
Muscat)

Originnaire de Pic St Loup
(qui n'a pas prévu de
blanc dans l'appellation,
c'est un peu bête), Manon
est en **AOP Languedoc**

Etiquette sobre et
efficace. Le flacon
donne envie



Petit +
L'un des plus beau vin du
Sud !

LE VIN

. Le Clos Marie fait un seul blanc, cette cuvée Manon, dans laquelle on trouve tous les savoir-faire de Christophe : finesse et précision, équilibre et élevage aux petits oignons.

. La cuvée est élaborée avec soin, avec des vendanges manuelles suivies d'un éraflage partiel en fonction des cépages et des millésimes. Les macérations sont spontanées et longues, réalisées grâce aux levures indigènes, permettant ainsi d'exprimer la richesse aromatique des raisins. Zéro utilisation d'insecticides, de pesticides ou de désherbants.

DEGUSTATION

. Au nez, ça sent très, très bon ! On y trouve des arômes de fruits jaunes, exotiques et un côté floral.

En bouche, c'est aussi très agréable, gourmand, d'une belle finesse et très frais. Je vous conseille de prendre votre temps, derrière les fleurs et les fruits il y a une "seconde couche", un je ne sais quoi qui rend ce vin irrésistible.

. Aucune lourdeur, d'un très bel équilibre, ce vin savoureux donne envie d'être bu. Il l'est d'ailleurs vous verrez.

SERVICE

. Un passage en carafe ne peut pas nuire.

. Il lui faut des verres d'une taille certaine pour libérer totalement ses arômes, aussi n'hésitez pas à sortir l'artillerie lourde, il vous le rendra. Vous avez tout de même affaire à un grand vin qui mérite votre considération.

. Pas trop glacé, 9-10° environ.

ACCORDS

. Un vin qui aime faire plaisir et manger. Son côté salin et tendu est à l'aise avec tout produit de la mer.

. La première fois que je l'ai passé à table, j'avais préparé des pavés de bar poêlés, chapelure de noisettes sur une face, ma foi c'était fort délectable. Je suis certain qu'il aime tous les poissons, une lotte enrobée de poitrine fumée pourrait être sa prochaine compagne. Si vous êtes moins familier que moi avec la mer et plus "italien" (par exemple), une "pasta a la vongole" le ferait saliver.

. A vous de jouer après tout !



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 carafier 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.

