

Le Napoleon Cellar · Berry Bros. & Rudd

La Pèira chez Berry Bros. & Rudd

Dégustation commentée · 8 juin

« Maintenant reconnu comme un des plus grands vins de France »

SIMON FIELD MW, BERRY BROS & RUDD
(L'UN DES PLUS ANCIENS NÉGOCIANTS EN VINS ET SPIRITUEUX DU ROYAUME-UNI)

Lorsque le journaliste Andrew Jefford nous a écrit pour nous recommander un vin qu'il avait reçu, et qu'il a ensuite décrit comme le meilleur languedoc qu'il ait jamais dégusté, nous avons été ravis d'entamer notre relation avec La Pèira, maintenant reconnu comme un des plus grands vins de France. Les copropriétaires Rob Dougan et Karine Ah-Ton ont vu dans les Terrasses du Larzac le meilleur terroir du sud de la France. Avec le talentueux œnologue Claude Gros et le vinificateur bordelais Jérémie Depierre, ils ont entrepris d'y élaborer un grand vin.

Les vins de La Pèira

Avec Rob Dougan, Jérémie Depierre et Simon Field MW

Cette dégustation exceptionnelle permettra de mesurer la nature et l'ampleur de leur réussite. Aux côtés de Jérémie, Rob Dougan, personnalité hors du commun, compte parmi ses réalisations, avant que la passion du vin ne le gagne, la composition du thème du film Matrix. Tous deux sont des personnages hauts en couleur, unis par l'amour de leurs vins : cette dégustation promet d'être aussi agréable qu'instructive.



Le Pickering Cellar · Berry Bros. & Rudd

Mercredi 8 juin · 18 h 30
Pickering Cellar, 3 St James's Street, Londres · Tarif à l'époque : 75 £

Les vins

Champagne Pierre Peters, Cuvée de Réserve, Grand Cru	Apéritif
Obriers de La Pèira	2008 · 2007
Las Flors de La Pèira	2008 · 2007
La Pèira	2008 · 2007 · 2006 · 2005
Deusyls de la Pèira	2008 · 2006

Rouges : Terrasses du Larzac · Blancs : Vin de pays de l'Hérault

À table

Ossau-Iraty, beaufort et chartreux.
Biscuits salés du Limousin ; pissaladière aux tomates confites et à la tapenade ; moules gratinées ; agneau confit aux mousserons de la Saint-Georges ; tartelettes de cassoulet à la saucisse de Morteau et au jambon.

Berry Bros. & Rudd à La Pèira

Simon Field MW · Acheteur chez Berry Bros. & Rudd

Ci-dessous, les notes de BBR à la suite d'une visite de Simon Field MW et d'Alun Griffiths MW

« …déploie une élégance éthérée qui semble être la signature du domaine, et ce malgré la richesse du vin »

SIMON FIELD MW · LA PÈIRA 2006

La Pèira 2006

Le grand vin du domaine La Pèira est issu, en 2006, de rendements extraordinairement faibles de 7,5 hl/ha : sa concentration est donc sans surprise exceptionnelle. Cassis, cerise noire, voire prune macérée, puis sous-bois, épices et poivre noir ; le vin est jeune, bien sûr, mais déploie déjà une élégance éthérée qui semble être la signature du domaine, et ce malgré sa richesse. Réussir cette alliance est un véritable tour de force, qui place ce vin au sommet, ou tout près du sommet, des grands vins du Languedoc.

Assez corsé · Sec · 14,5 % vol.

Las Flors de la Pèira 2006

Assemblage de 40 % de syrah, 40 % de grenache et 20 % de mourvèdre — d'où l'abréviation SGM —, Las Flors est élevé en petits fûts, à partir, là encore, de raisins sélectionnés sur des vignes à faibles rendements. Des fruits noirs presque concentrés en liqueur, du sous-bois et même des nuances de goudron et de rose : beaucoup de personnalité, en somme. La bouche possède concentration et profondeur, tout en conservant son élégance jusqu'à une finale délicatement parfumée.

Assez corsé · Sec · 14,5 % vol.

Deusyls de la Pèira 2005

Un vin absolument éblouissant ! Il ne restait que quelques caisses de blanc lorsque nous avons suivi le conseil d'Andrew Jefford et dégusté la gamme de La Pèira. Issu de 65 % de viognier et de 35 % de roussanne, avec des rendements d'à peine 17 à 18 hl/ha, c'est l'un des meilleurs vins blancs du Midi que j'aie dégustés. Il offre de la texture, de la chaleur et de l'onctuosité ; le nez évoque le fenouil, les fleurs printanières, le citron, la craie concassée et une pointe de tabac. La bouche marie les fruits verts, les notes minérales et le miel, avec une touche saline caractéristique. Pour conclure comme j'ai commencé… éblouissant !

Assez corsé · Sec · 14,5 % vol.

Les Obriers de la Pèira 2006

Vinification traditionnelle de cépages locaux : le carignan et le cinsault étaient tous deux présents dans la région avant le grenache. Le vin est d'une incroyable complexité, avec des arômes de goudron, de rose et de fruits épicés ; la bouche est opulente et magnifiquement texturée. Un bel accord, peut-être, avec un bœuf Stroganoff ou des boulettes de viande !

Assez corsé · Sec · 14,5 % vol.

Le domaine

Notre découverte la plus enthousiasmante dans le Languedoc en 2008, La Pèira se situe sur le plateau calcaire du secteur très en vue des Terrasses du Larzac. Plantées pour la première fois par les Romains, ces belles vignes partagent le paysage avec les brebis dont le lait sert à élaborer le roquefort et la garrigue à la beauté farouche. Le domaine s'organise autour d'une grange en pierre, presque exactement à mi-chemin entre les deux grandes propriétés que sont la Grange des Pères et le Mas de Daumas Gassac.

Simon Field MW · Berry Bros. & Rudd

BERRY BROS & RUDD

3, ST. JAMES'S STREET, LONDON

WINE & SPIRIT MERCHANTS