

Marlène Soria Domaine Peyre Rose

La passionaria du Languedoc



Marlène Soria :
« La vigne, ce n'est pas
une vocation, c'est une
grande aventure. »

OLIVIER ROUX/IMAGEDUVIN.COM

Le Clos des Cistes et Syrah Léone : deux grands rouges du Languedoc, nés au milieu de nulle part, dans une garigue défrichée puis plantée cep par cep.

A proximité de l'abbaye de Valmagne et de l'étang de Thau, dans une zone aride, Saint-Pargoire... Un village inconnu occupant pourtant une position centrale entre Béziers, Lodève et Montpellier. Saint-Pargoire « *par qui la gloire arrive* », dira-t-on de cette commune perdue dans les chemins caillouteux de l'Hérault. Marlène Soria, découverte en 1993 par Robert Parker, le critique américain, élabore des coteaux-du-languedoc vénérés par le monde du vin.

Les cuvées qui ont fait sa renommée : le Clos des Cistes et Syrah Léone (syrah majoritaire,

grenache et mourvèdre), deux terroirs assemblés en 1988, le temps d'une cuvée originale, « Raphaël », du nom de son fils adoptif d'origine tahitienne, qui prend à 22 ans le chemin de la relève. Un troisième rouge, Marlène N°3 (depuis 2003), et un blanc, Oro (roussanne et viognier).

« *La vigne, ce n'est pas une vocation, c'est une grande aventure* », lâche Marlène Soria, 64 ans. Femme sensible au caractère doux et assuré, épouse d'un entraîneur de compétition de régates, elle parle peu. Mais la forme olympique, son vin la tient ! Tout commence « *par hasard* », en 1976. Originaire du département mais étrangère au village, elle s'installe ici en villégiature. Sur ces terres isolées et sauvages, jamais cultivées, elle plante « *une petite vigne* ». Marlène se met

à raconter. 1981 : défrichage d'une vingtaine d'hectares, sans gros moyens. 1983 : elle plante ses vignes à la main. « *Depuis, tout est resté bio* », dit-elle. Un terroir vierge de cailloux roses, balayé par le vent, dont le raisin est sain. Son cépage fétiche ? La syrah. « *J'avais goûté la syrah du Rhône, la côte-rôtie, et j'ai- mais beaucoup.* » Belle victoire, puisque sa Syrah Léone 1998 est comparée à La Mouline de Guigal, un vin mythique.

Au téléphone, le critique américain Robert Parker...

« *Démarrant de rien, j'ai envisagé de vendre mon premier millésime à la cave coopérative du coin*, raconte-t-elle. *Mais, quand j'ai appris qu'il fallait signer pour vingt-cinq ans, j'ai conservé mon vin en cuve, sans trouver à qui le vendre.* » A la vendange suivante, en 1989, elle se résout, au pied du mur, à en vendre une grosse partie au négoce. Un crève-cœur pour cette fille d'agriculteurs, piquée un temps par l'immobilier, puis rattrapée par ses origines paysannes. N'ayant toujours pas vendu une seule goutte de son propre stock, elle se lance en 1990. Elle investit dans un chai. « *Je n'avais toujours pas de clients, les récoltes s'accumulaient. Le temps qui passe, mes vins adorent. Pas moi !* » Voici l'un des secrets de réussite de Marlène Soria : transformer son infortune en fortune. Car ses vins s'arrachent aujourd'hui pour cette même raison : ils patientent plusieurs années en cuve, puis en bouteille, avant de quitter la propriété.

Un miracle arrive enfin. 1993 : « *Au téléphone, on me dit que M. Parker aime mon vin, se souvient-elle. J'ai répondu : "Qui est-ce ?"* »

La gloire est au bout du fil. Désormais, on

voudra son vin un peu partout. Elle vend ses flacons, et cela, jusqu'en 1998. Un coup du sort lui ravit trois millésimes (1999, 2000 et 2001), pollués par le revêtement intérieur de ses cuves en béton. Elle reprendra le cours de sa vigne à partir de 2002, introduisant le foudre pour l'élevage d'un tiers de ses vins. Dès lors, Marlène Soria ne cessera de produire des vins qui font sa renommée : pleins et fins, avec une qualité régulière jamais démentie. C'est actuellement son millésime 2003 qui se déguste. Magique Marlène.

■ C. A.

Notre coup de cœur prix-plaisir

Syrah Léone 2003, coteaux-du-languedoc rouge

« Léone », du nom de l'ex-proprétaire de ces terres.

Très recherché, ce rouge dense, soyeux et aromatique (fruits noirs, épices) est issu de faibles rendements. Longuement élevé en cuve, puis en bouteille. Belle fraîcheur.

Prix : 55 €
(peyrerose@orange.fr).