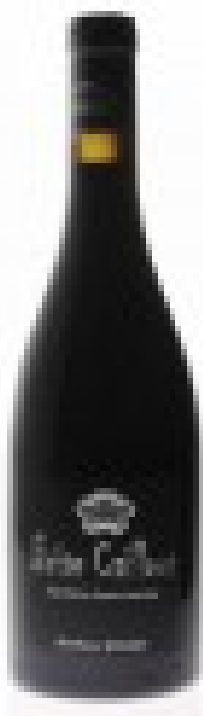


Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Brise Cailloux" rouge 2017



Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)

Millésime: 2017

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Brise Cailloux

RVF: 16,5/20

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DU COULET
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine du Coulet Cornas "Brise Cailloux" rouge 2017 signé Matthieu Barret :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Les rouges de la rive gauche du Rhône s'affirment. Nous saluons les toucher de bouche des cornas : avec son fruit scintillant et sa texture délicate, Brise Cailloux sera précoce.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 89/100. *The 2017 Cornas Brise Cailloux is Barret's first vintage of this cuvée to be made without wood at all. With its crisp redcurrant and tea leaf notes, silky tannins and modest 13% alcohol, it's the anti-Cornas Cornas. Medium to full-bodied, it feels delicate on the palate, then finishes tart and long. **Drink date 2019-2026.***

Matthieu Barret farms (biodynamically) 20 hectares of Cornas and Côtes du Rhône, making him a substantial landowner in the context of tiny Cornas. The Côtes du Rhône vineyards lie between the Cornas and Saint-Joseph appellations, and the majority of his holdings in Cornas — the Domaine du Coulet — are in that same northern sector. Historically, the land was associated with the Hotel Louvée, but his grandfather planted the vines and then rented them to Jean Lionnet for years. Barret took over in the late 1990s and his first vintage on his own was 2001. During my visit, Barret pointed out that as it's largely east-facing, it's a cool site. The soils are mainly granite, with some clay and limestone at the bottom of the slope. Two-thirds of his Cornas vines are more than 50 years old, according to Barret. Almost all of the wines are 100% destemmed. "I look more for drinkability, elegance and freshness," he said. "Barrels are too oxidative and tire the wine. You lose the energy." Since the 2017 vintage, he no longer uses wooden vessels for aging, preferring to use a wide array of tanks. The cellar contains a crazy mix of steel and concrete in various shapes and sizes, including weird octagonal forms and eggs. He's excitedly eyeing his next acquisition, a 500-liter ceramic vat from Limoges. "It's 3,000 euros, but I have to have it," he said.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage: 100 % syrah

Sols : granit très dégradé « gore » et bande argilo granitique. Assemblage d'une sélection de vieilles vignes et de jeunes vignes sur l'ensemble du domaine excepté sur le sommet du coteaux.

Lieux dits : Genale, Mazards, Patronne, Arlettes, Les Eygas

Age moyen des vignes: 40 ans, rendement moyen: 25 hl/ha.

Vinification : levures indigènes, pressoir vertical, fermentation à basse température de trois semaines.

Eleavage : durée de 15 mois dont 70 % en foudre de 400 et 500 l, et 30 % en cuves ovoïdes, deux soutirages.

Mise en bouteille : filtration tangentielle et 1g/hl de sulfites ajoutés.

Dégustation : vin tendu sur l'acidité et la minéralité, aromatique, très épicé, buvabilité forte. Cette première sélection de Cornas se veut contemporaine et doit se livrer plus rapidement que les Cornas classique. Les vins se dévoileront aux alentours de leur quatrième année.

A déguster entre 2 et 12 ans selon votre convenance et surtout votre patience !

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Le "simple" Cornas de Matthieu Barret... et quel Cornas ! Encore bien jeune, mais si vous manquez de patience, aérez-le longtemps !