Domaine du COULET (Matthieu BARRET), Cornas GORE 2017 magnum

150 cl magnum Rouge Rhône Nord AOC Cornas

La note by Christian Walter 97/100

Matthieu BARRET | Domaine du Coulet : la gourmandise et l'authenticité enfin réconciliées. Ce domaine familial de 18 hectares de vignes en coteaux est l'un des plus grands de Cornas. Les Syrah y sont cultivés en biodynamie, avec pour ambition de créer des vins "100% raisin", sans aucun autre intrant que le soufre nécessiare à la conservation des vins. La taille précise des vignes régule le rendement, viticultre biologique et biodynamie, rendements maitrisés à 25hl par hectare, vinification sans soufre (aucun intrant n'est ajouté lors des vinifications), voici la philosophie de ce vigneron hors normes. "Aucune vinification n'est plus parfaite que celle que l'on peut obtenir naturellement" nous précise Matthieu Barret ! En résultent des vins généreux, d'une typicité et d'une authenticité sans compromis !

"La gamme se montre sous un très bon jour et Matthieu Barret maîtrise son sujet. Les cornas font honneur à l'appellation et présentent de la profondeur et un fruit toujours bien préservé. Cuvée phare du domaine, Brise Cailloux est d'une régularité à toute épreuve ces dernières années. Nous aimons son côté juteux et croquant, la pointe acidulée en finale et le joli de rebond en bouche ; Billes Noires, cuvée vinifiée sans soufre, est parfaitement maîtrisée, avec du jus et surtout une admirable salinité en finale." (RVF)

Promu 2*/3 par le guide RVF 2020, le domaine est mondialement connu grâce aux notes systématiquement supérieures à 95/100 décernées par le célèbre guide Parker à chaque millésime. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Matthieu Barret | Domaine du Coulet (Cornas)

Le domaine du Coulet se situe sur la commune de Cornas en Ardèche, à 15 km au sud du vignoble de l'Hermitage. En 2018, ce sont 18 ha de vignes plantées sur les coteaux à dominante Granitique pour les Cornas et Argilo-calcaire pour les Côtes du Rhône...

Culture biologique et biodynamique sont de rigueur, les intrants y sont limités à leur strict minimum. Le travail du sol est effectué en traction animale (Thierry et Vivian) avec des mulets et chevaux de traie. Environ 1 ha est faîtes au treuil, et le tracteur là où il passe ! Les traitements sont faits à dos sur

l’ensemble des coteaux et au tracteur sur le plateau. Seulement 4 à 5 traitements en liquide à base de soufre et de cuivre sont effectués, agrémentés de quelques poudrages au soufre. Nous employons que des soufres de source minière et non pétrolière. Les amendements sont sous formes de bouchons épandus à la main à base de fumier de mouton composté. La biodiversité est la principale préoccupation de l'aménagement de nos coteaux. La création de point d'eau, talus sauvage et respect des arbres existant sont les piliers de cette démarche. Le rendement souhaité est de 20 à 30 hl par hectare...

L’encuvage des raisins se fait entièrement par gravité dans des cuves de 20 hl maximum en béton ou inox. La quasi-totalité des raisins rouges est éraflée. Aucun intrant n’est ajouté lors des vinifications. L’extraction en douceur se fait par de petits remontages ou pigeage. Aucune maîtrise de température n’est utilisée pour garder l’authenticité aromatique du millésime. Les presses sont effectuées par des pressoirs pneumatiques et verticaux. A partir du millésime 2017 l’utilisation du fut de chêne est proscrite aux bénéfices de cuves ovoïdes en ciment et terre cuite pour exprimer l’aromatique pure des raisins sans influences du contenant. Les vins sont mis en bouteilles par le domaine et l’objectif est d’être sur des teneurs en soufre total de 30 mg/l maximum.

Le vin

Produit uniquement dans des millésimes sélectionnés, le Cornas Domaine du Coulet Gore 2018 est un vin énorme et puissant (près de 15 % d'alcool) qui comprend en quelque sorte des complexités complexes et un sens de l'élégance. Les notes de pierre concassée accentuent les fruits de framboise et de cassis dans ce vin corsé et concentré qui conserve une vibration nerveuse et fraîche et des masses de tanins soyeux. Cultivé en biodynamie et élevé dans un œuf en béton, il fait preuve d'une pureté et d'une vivacité incroyables sur la longue, longue finale. (Guide Parker, millésime 2018, noté 95-97/100)

Produced only in select vintages, the 2018 Cornas Domaine du Coulet Gore is a huge, powerful wine (close to 15% alcohol) that somehow includes intricate complexities and a sense of elegance. Crushed stone notes accent raspberry and cassis fruit in this full-bodied, concentrated wine that retains an edgy, fresh vibe and masses of silky tannins. Biodynamically farmed and aged in a concrete egg, it shows incredible purity and vibrancy on the long, long finish. (Guide Parker, millésime 2018, noté 95-97/100)

Bottled only in magnums, the 2017 Cornas Gore is a rocking wine that has stunning notes of liquid violets, rare beef, wildflowers, ground pepper, and incense. These carry to a medium to full-bodied Cornas that has integrated acidity, beautiful balance, and enough fruit to evolve for 15 years or more. This is a more elegant, silky cuvée compared to previous vintages. (Jeb Dunnuck, millésime 2017, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Mathieu Barret est à la tête de ce domaine depuis 1998. Son vignoble, cultivé en biodynamie, est réparti sur différents terroirs de coteaux, assez frais et venteux, de Cornas. Le vigneron est également à la tête d'un négoce qui porte son nom. Peu interventionniste, Mathieu Barret produit des vins bien maîtrisés, peu extraits, aux fruits très séduisants. Des cuvées au style bien marqué, où puissance ne veut pas forcément dire dureté. Nous avons accordé au domaine une deuxième étoile l'an dernier.

Les vins : nous sommes séduits par ceux que nous avons pu déguster cette année. Les 2018 sont juteux, avec un caractère floral bien affirmé. Celui qui nous a le plus bluffés ? L’excellent saint-joseph issu du village de Sarrat, où l’on retrouve le caractère poivré et les notes de graphite des sols de granite, à la fraîcheur exacerbée par l’élevage en béton. Le mourvèdre du Visan amène des notes d’herbes sèches et de maquis. À Cornas, Géniale Patronne est un vin bien fait, qui ne bascule pas, comme tant de 2017, sur le confit ; le fruit s’y exprime au contraire comme un véritable coulis, complété de belles notes d’épices. Sympathique potentiel de garde pour Billes Noires, vin de style bourguignon à la puissance mesurée,

infusé plutôt qu’extrait, pour notre plus grande joie. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable par leur régularité et l'excellence de leur production, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 95-97/100
- **note Jeb Dunnuck :** 95/100
- **Cépage :** 100% syrah
- **Terroir :** Sols granit très dégradé nommé localement "GORE". Lieu dit sommet des Arlettes, versant Est et Nord.
- **Vignoble :** Âge moyen des vignes 40 ans
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Elevage :** 24 mois en oeuf de 600 litres ou 1000 litres , deux soutirages. Mise en bouteilles, bouchage sous vide, 1 g/l de sulfites.
- **Millésime :** 2017
- **Période de consommation :** à boire entre 2022 et 2038
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse