Matthieu BARRET - LA BANNIÈRE 2021 - Crozes-Hermitage

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Crozes Hermitage



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

92-93/100

Installé à Cornas, Matthieu Barret exploite les vignobles de son Domaine du Coulet selon les principes de l'agriculture biologique et biodynamique. Il cultive environ 11 hectares en intervenant le moins possible, en utilisant des levures indigènes et en effectuant l'élevage principalement dans des cuves en béton ou des récipients neutres. Ses vins sont toujours exotiques, parfumés et singuliers ; ils révèlent des arômes floraux expressifs et un charme immédiat lorsqu'ils sont jeunes, tout en évoluant magnifiquement avec le temps en bouteille, gagnant en profondeur et en acquérant la structure classique d'un Cornas. Les millésimes 2022 offrent un bel équilibre et une grande précision. Les vignes sont implantées sur des coteaux granitiques très escarpés, constitués notamment de granite fortement dégradé appelé "gore". Ces terrains difficiles à travailler sont particulièrement adaptés à la Syrah, cépage emblématique et unique cépage rouge de l'appellation Cornas.

Le Domaine du Coulet représente aujourd'hui une des signatures originales de Cornas. Depuis son installation en 1998, Matthieu Barret a construit une identité fondée sur le respect des sols, la biodynamie, une intervention minimale en cave et la recherche d'une expression authentique du terroir. Son travail illustre ainsi une vision moderne du vin : laisser le terroir et le raisin prendre une place centrale, tout en conservant la typicité et la profondeur des grands vins de Cornas. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Matthieu Barret - Domaine du Coulet (Cornas)

Le vin

Cette première sélection de Cornas se veut contemporaine et séduit plus rapidement que les Cornas classiques tout en ayant une garde potentielle de 10 à 15 ans. Les vins se dévoileront généreusement à partir de leur quatrième année.

Doté de jolis arômes de violette, d'herbes, d'olives vertes et de framboises, le Crozes Hermitage et la

Bannière 2017 de Barret est une affirmation de son engagement envers la biodynamie, les levures indigènes et les faibles niveaux de soufre. Moyennement à corsé, le vin présente des saveurs de fruits rouges joyeuses, des tanins souples et crémeux et une finale longue et élégante. Je ne sais pas combien de temps il va vieillir, mais pour le boire dans les 3-4 prochaines années, il est formidable. (Guide Parker, millésime 2017, noté 92/100)

Featuring lovely aromas of violets, herbs, green olives and raspberries, Barret's 2017 Crozes Hermitage et la Banniere is an affirmation of his commitment to biodynamics, indigenous yeasts and low sulfur levels. Medium to full-bodied, the wine boasts cheery red fruit flavors, supple, creamy tannins and a long, elegant finish. I'm not sure how long it will age, but for drinking over the next 3-4 years, it's terrific. (Guide Parker, millésime 2017, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

Au sommet de son art, Matthieu Barret signe des cornas de grande définition que des élevages habiles et discrets, souvent en cuve béton, respectent admirablement. Nous saluons les équilibres et la transparence des fruits, parfaites expressions des différentes terroirs de l'appellation. Ces vins, de surcroît, vieillissent admirablement. Les derniers millésimes sont superbes.

Les vins : la gamme est absolument remarquable ! À Cornas, Brise Cailloux révèle tout le savoir-faire de la maison : un vin détendu et déjà accessible, porté par un fruit de bel éclat. Billes Noires 2021 impressionne par ses notes d'olives noires, de cerise, d'épices et une longueur superbe, tout en délicatesse et en précision. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable par leur régularité et l'excellence de leur production, noté 2*)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 92/100
- **Cépage :** 100% syrah
- **Terroir :** Terroir de Beaumont Monteux situé à l'Est du lieux dits "Les Chassis".
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** 50% en maceration carbonique et 50% de raisins eraflés, levures indigénes, fermentation par remontages en cuves béton, soutirage et...
- **Elevage :** Elevage en cuves béton de forme ovoïde.
- **Millésime :** 2021
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2029
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse