

Matthieu BARRET (Domaine du COULET), Cornas BRISE CAILLOUX 2023

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Cornas



La note by Christian Walter

94/100

Le Domaine du Coulet est un domaine viticole situé à Cornas, en Ardèche, dans la partie septentrionale de la vallée du Rhône. Il est dirigé par Matthieu Barret, vigneron issu d'une famille implantée depuis plusieurs générations à Cornas. Le domaine exploite 20 hectares de vignes, principalement consacrés à la Syrah. 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.

Matthieu Barret choisit une approche très respectueuse de la nature. Le domaine travaille en agriculture biologique et biodynamique, avec une volonté de limiter au maximum les interventions et les intrants. À la cave, Matthieu Barret poursuit la même philosophie que dans les vignes. Les vinifications sont volontairement peu interventionnistes, afin de préserver le fruit, la fraîcheur et l'expression du terroir. Le domaine utilise notamment des cuves en béton ovoïdes, ainsi que différents contenants en bois. L'objectif n'est pas de donner au vin un goût marqué par l'élevage, mais plutôt de lui permettre de conserver sa fraîcheur et son équilibre.

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.

Brise Cailloux 21 profite de la fraîcheur du millésime et se montre déjà très accessible dans un registre légèrement poudré, avec du jus, de la fraîcheur et une finale lardée délicieuse. On a du mal à y résister, mais nul doute qu'elle évoluera très bien. (RVF, millésime 2021, noté 94/100)

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 différents 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 RVF** : 94/100
- **Cépage** : 100% syrah
- **Terroir** : Sols de type granitique très dégradés et de secteur à bande argilo limoneuse.
- **Vignoble** : Composés d'une sélection de vieilles vignes et de jeunes vignes sur l'ensemble du domaine excepté le sommet du coteaux et les pieds de coteaux.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Rendements 25 hl/ha, levures indigènes, éraflage à 100%, un pigeage par jour, fermentation de deux semaines, pas de produit œnologique ajouté.
- **Elevage** : Elevage en cuves béton de forme ovoïde.
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2027 et 2037
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse