walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Matthieu BARRET - BRISE CAILLOUX 2023 magnum - Cornas

150 cl magnum Rouge Rhône Nord AOC Cornas



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 94/100

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.

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 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 RVF :** 94/100
- **Cépage :** 100% syrah
- **Terroir :** Sols de type granitique très dégradés et de secteur à bande argilo limoneuse.
- **Vignoble :** Ce vin représente les 2/3 des parcelles du domaines composés de pieds de côteaux et de milieu de côteaux en jeunes et vieilles vignes
- **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 :** Élevage 18 mois en jarres de terre cuite de 10 hl et cuves béton diamant
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2027 et 2037
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse