walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Matthieu BARRET - BILLES NOIRES 2022 - Cornas

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Cornas



La note by Christian Walter 97/100

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

Superbe vin de grande densité, avec des notes d'olives noires, de cerises, de pivoine. Très belle extraction et bonne maîtrise d'un élevage qui ne fait que le souligner. Une bouteille à mettre en cave quatre à cinq ans minimum. (RVF, millésime 2020, noté 96/100)

La production minuscule du Cornas Billes Noires 2015 offre un autre niveau de richesse ainsi que de maturité, tout en ne faisant jamais d'excès. La liqueur de mûre, la réglisse fondue, les herbes grillées et les nuances de cuir s'écoulent vers un 2015 puissant, mûr et opulent, doté de tanins doux, d'une texture large et expansive, et d'une grande finale. Comme pour le Brise Cailloux, il s'agit du meilleur millésime à

ce jour de Barret et c'est un Cornas céleste, d'une profondeur absolue, à boire dans les 20 prochaines années ou plus. (Jeb Dunnuck, millésime 2015, noté 95+/100)

The tiny production 2015 Cornas Billes Noires offers another level of richness as well as ripeness, all while never going over the top. Blackberry liqueur, melted licorice, roasted herbs and leather nuances all flow to a powerful, ripe, opulent 2015 that has sweet tannins, a broad, expansive texture, and a great finish. As with the Brise Cailloux, it’s the finest vintage to date from Barret and is a heavenly, utterly profound Cornas to drink over the coming 20 years or more. (Jeb Dunnuck, millésime 2015, noté 95+/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 :** 96/100
- **Cépage :** 100% syrah
- **Terroir :** Sélection parcellaire du sommet de côteaux des Arlettes, granit tres dégradé "gore" et bande argilo limoneuse.
- **Vignoble :** Âge moyen des vignes 55 ans
- **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 :** 18 à 24 mois en cuves ovoides (diamant et oeuf). Débourbage avant entonnage, deux soutirages.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2027 et 2038
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse