

Matthieu BARRET - GÉNIALE PATRONNE 2022 - Cornas

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Cornas



La note by Christian Walter

95/100

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

Le Cornas Géniale Patronne 2022 dévoile des notes de prune, de myrtille, de violette confite, de poivre moulu et de pétales de rose. D'un corps moyen à corsé, frais et précis en bouche, il fait preuve d'un bel équilibre et d'une grande élégance, avec le caractère floral et exotique classique de ce producteur et de cette appellation. Il mérite 4 à 6 ans de vieillissement en bouteille et se conservera jusqu'en 2042. À boire entre 2029 et 2042. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 94/100)

Plums, blueberries, candied violets, ground pepper, and rose petal notes all emerge from the 2022 Cornas Géniale Patronne. Medium to full-bodied, fresh, and focused on the palate, it shows beautiful

balance and elegance, with the classic exotic, floral character of this producer and appellation. It deserves 4-6 years of bottle age and will keep through 2042. Drink 2029-2042. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, 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 affichée sur vignette** : 95/100 note RVF
- **note RVF** : 95/100
- **note Jeb Dunnuck** : 94/100
- **Cépage** : 100% syrah
- **Terroir** : Sol granit très dégradé, vins issus de vieilles vignes, parcelles dites "Genale" et "Patronne" d'où le nom !
- **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 24 mois en cuve diamante.
- **Millésime** : 2022
- **Consommation** : à boire entre 2027 et 2040
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse