

Domaine du COULET (Matthieu BARRET), Crozes-Hermitage "ET LA BANNIERE" 2020

75cl Rouge Rhône Nord AOC Crozes Hermitage



La note by Christian Walter **92-93/100**

Matthieu BARRET | Domaine du Coulet : la gourmandise et l'authenticité enfin réconciliées. Ce domaine familial de 18 hectares de vignes en coteaux est l'un des plus grands de Cornas. Les Syrah y sont cultivés en biodynamie, avec pour ambition de créer des vins "100% raisin", sans aucun autre intrant que le soufre nécessaire à la conservation des vins. La taille précise des vignes régule le rendement à 25 hl/ha. Viticulture biologique et biodynamie, rendements maîtrisés à 25hl par hectare, vinification sans soufre (aucun intrant n'est ajouté lors des vinifications), voici la philosophie de ce vigneron hors normes. "Aucune vinification n'est plus parfaite que celle que l'on peut obtenir naturellement" nous précise Matthieu Barret ! En résultent des vins généreux, d'une typicité et d'une authenticité sans compromis !

Promu 2*/3 par le guide RVF 2020, le domaine est mondialement connu grâce aux notes systématiquement supérieures à 95/100 décernées par le célèbre guide Parker à chaque millésime. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Matthieu BARRET | Domaine du COULET (Cornas)

Le domaine du Coulet se situe sur la commune de Cornas en Ardèche, à 15 km au sud du vignoble de l'Hermitage. En 2018, ce sont 18 ha de vignes plantées sur les coteaux à dominante Granitique pour les Cornas et Argilo-calcaire pour les Côtes du Rhône...

Culture biologique et biodynamique sont de rigueur, les intrants y sont limités à leur strict minimum. Le travail du sol est effectué en traction animale (Thierry et Vivian) avec des mulets et chevaux de traie. Environ 1 ha est faites au treuil, et le tracteur là où il passe ! Les traitements sont faits à dos sur l'ensemble des coteaux et au tracteur sur le plateau. Seulement 4 à 5 traitements en liquide à base de soufre et de cuivre sont effectués, agrémentés de quelques poudrages au soufre. Nous employons que des sulfures de source minière et non pétrolière. Les amendements sont sous formes de bouchons épandus à la main à base de fumier de mouton composté. La biodiversité est la principale préoccupation de l'aménagement de nos coteaux. La création de point d'eau, talus sauvage et respect des arbres existant sont les piliers de cette démarche. Le rendement souhaité est de 20 à 30 hl par hectare...

L'encuvage des raisins se fait entièrement par gravité dans des cuves de 20 hl maximum en béton ou inox. La quasi-totalité des raisins rouges est éraflée. Aucun intrant n'est ajouté lors des vinifications. L'extraction en douceur se fait par de petits remontages ou pigeage. Aucune maîtrise de température n'est utilisée pour garder l'authenticité aromatique du millésime. Les presses sont effectuées par des pressoirs pneumatiques et verticaux. A partir du millésime 2017 l'utilisation du fut de chêne est proscrite aux bénéfices de cuves ovoïdes en ciment et terre cuite pour exprimer l'aromatique pure des raisins sans influences du contenant. Les vins sont mis en bouteilles par le domaine et l'objectif est d'être sur des teneurs en soufre total de 30 mg/l maximum.

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

Mathieu Barret est à la tête de ce domaine depuis 1998. Son vignoble, cultivé en biodynamie, est réparti sur différents terroirs de coteaux, assez frais et venteux, de Cornas. Le vigneron est également à la tête d'un négoce qui porte son nom. Peu interventionniste, Mathieu Barret produit des vins bien maîtrisés, peu extraits, aux fruits très séduisants. Des cuvées au style bien marqué, où puissance ne veut pas forcément dire dureté. Nous avons accordé au domaine une deuxième étoile l'an dernier.

Les vins : nous sommes séduits par ceux que nous avons pu déguster cette année. Les 2018 sont juteux, avec un caractère floral bien affirmé. Celui qui nous a le plus bluffés ? L'excellent saint-joseph issu du village de Sarrat, où l'on retrouve le caractère poivré et les notes de graphite des sols de granite, à la fraîcheur exacerbée par l'élevage en béton. Le mourvèdre du Visan amène des notes d'herbes sèches et de maquis. À Cornas, Géniale Patronne est un vin bien fait, qui ne bascule pas, comme tant de 2017, sur le confit ; le fruit s'y exprime au contraire comme un véritable coulis, complété de belles notes d'épices. Sympathique potentiel de garde pour Billes Noires, vin de style bourguignon à la puissance mesurée, infusé plutôt qu'extrait, pour notre plus grande joie. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable par leur régularité et l'excellence de leur production, noté 2*/3)

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 macération carbonique et 50% de raisins eraflés, levures indigènes, fermentation par remontages en cuves béton, soutirage et...
- **Elevage** : Elevage en cuves béton de forme ovoïde.
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2025
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse