



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Domaine du COULET (Matthieu BARRET), Côtes-du-Rhône Blanc "BRISE CAILLOUX" 2017

75 cl Blanc Rhône Nord AOC Côtes-du-Rhône



La note Le Meilleur Du Vin

94/100

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, 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 !

"La gamme se montre sous un très bon jour et Matthieu Barret maîtrise son sujet. Les cornas font honneur à l'appellation et présentent de la profondeur et un fruit toujours bien préservé. Cuvée phare du domaine, Brise Cailloux est d'une régularité à toute épreuve ces dernières années. Nous aimons son côté juteux et croquant, la pointe acidulée en finale et le joli de rebond en bouche ; Billes Noires, cuvée vinifiée sans soufre, est parfaitement maîtrisée, avec du jus et surtout une admirable salinité en finale." (RVF)

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. Le-meilleur-du-vin.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 cuvée en blanc sur l'aire AOC Cornas est une expression très différentes de celles des rouges dans le sens où c'est la minéralité qui s'exprime, plus que la puissance. Le style de ce vin est volontairement orienté sur les blancs tendus et frais du nord de la France plutôt que sur le style très gras et rond des vins du Sud. La buvabilité, la fraîcheur sont exacerbées sur ce blanc de granit qui montre une droiture peu courante dans les vins blancs du Rhône.

Ce vin offre un style mûr, avec une pointe d'oxydation ménagée qui lui confère un nez spécifique. Il peut être clivant, mais en fin de compte c'est un vin à la bouche ample, plutôt sapide. (RVF, 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 RVF** : 92/100
- **Cépage** : Assemblage viognier, roussanne et marsanne

- **Appellation principale** : AOC Côtes-du-Rhône
- **Terroir** : Sols granit très dégradé "gore", exposition est et nord est, altitude 320 m
- **Vignoble** : Vignes plantées en 2006
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2024
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse