



LE MEILLEUR DU VIN

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

Matthieu BARRET - Cornas Géniale Patronne 2022

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Cornas



La note Le Meilleur Du Vin

95/100

Le Domaine du Coulet est un domaine viticole situé à Cornas, en Ardèche, dans la partie septentrionale de la vallée du Rhône. Il est dirigé par Matthieu Barret, vigneron issu d'une famille implantée depuis plusieurs générations à Cornas. Le domaine exploite 20 hectares de vignes, principalement consacrés à la Syrah. 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.

Matthieu Barret choisit une approche très respectueuse de la nature. Le domaine travaille en agriculture biologique et biodynamique, avec une volonté de limiter au maximum les interventions et les intrants. À la cave, Matthieu Barret poursuit la même philosophie que dans les vignes. Les vinifications sont volontairement peu interventionnistes, afin de préserver le fruit, la fraîcheur et l'expression du terroir. Le domaine utilise notamment des cuves en béton ovoïdes, ainsi que différents contenants en bois. L'objectif n'est pas de donner au vin un goût marqué par l'élevage, mais plutôt de lui permettre de conserver sa fraîcheur et son équilibre.

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. Le-meilleur-du-vin.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
- **Appellation principale** : Cornas
- **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