LE MEILLEUR DU VIN

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

Domaine du COULET (Matthieu BARRET), Cornas "BRISE CAILLOUX" 2017 magnum

150 cl magnum Rouge Rhône Nord AOC Cornas

BIO - BIODYNAMIE

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 nécessiare à la conservation des vins. La taille précise des vignes régule le rendement, viticultre biologique et biodynamie, rendements maitrisés 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 faîtes 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 soufres 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.

Le nez se livre sur un fruit bien juteux et offre des parfums distingués. La bouche est comme infusée, avec des tanins fins. (RVF, millésime 2017, noté 93/100)

A classic wine from Barret, the 2017 Cornas Brise Cailloux offers beautiful blue fruits, liquid violets, game, white pepper, and spring flower notes. Complex, medium to full-bodied, beautifully complex, with fine tannins, it's going to benefit from just short-term cellaring and drink brilliantly for over a decade. (Jeb Dunnuck, millésime 2017, noté 93/100)

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 :** 93/100
- **note Jeb Dunnuck :** 93/100
- **Cépage :** 100% syrah
- **Appellation principale :** AOC Cornas
- **Terroir :** Sols de type granitique très dégradés et de secteur à bande argilo limoneuse.
- **Vignoble :** Composés d'une sélection de vieilles vignes et de jeunes vignes sur l'ensemble du domaine excepté le sommet du côteaux et les pieds de côteaux.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Rendements 25 hl/ha
- **Elevage :** Elevage en cuves béton de forme ovoïde.
- **Millésime :** 2017
- **Période de consommation :** à boire entre 2021 et 2030
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse