



LE MEILLEUR DU VIN

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

Domaine du COULET (Matthieu BARRET), Cornas "BILLES NOIRES" 2018

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Cornas



La note Le Meilleur Du Vin 96-97/100

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

Issu d'une vigne à 300 mètres d'altitude et exposée au sud, le vin possède une formidable énergie. L'attaque est ample, pleine et intense, puis le vin se fait sapide et tendu en finale avec des contours très définis et une grande allonge. (RVF, millésime 2018, noté 95/100)

La production minuscule du Cornas Billes Noires 2015 offre un autre niveau de richesse ainsi que de maturité, tout en ne faisant jamais d'excès. La liqueur de mûre, la réglisse fondue, les herbes grillées et les nuances de cuir s'écoulent vers un 2015 puissant, mûr et opulent, doté de tanins doux, d'une texture large et expansive, et d'une grande finale. Comme pour le Brise Cailloux, il s'agit du meilleur millésime à ce jour de Barret et c'est un Cornas céleste, d'une profondeur absolue, à boire dans les 20 prochaines années ou plus. (Jeb Dunnuck, millésime 2015, noté 97/100)

The tiny production 2015 Cornas Billes Noires offers another level of richness as well as ripeness, all while never going over the top. Blackberry liqueur, melted licorice, roasted herbs and leather nuances all flow to a powerful, ripe, opulent 2015 that has sweet tannins, a broad, expansive texture, and a great finish. As with the Brise Cailloux, it's the finest vintage to date from Barret and is a heavenly, utterly profound Cornas to drink over the coming 20 years or more. (Jeb Dunnuck, millésime 2015, noté 97/100)

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 affichée sur vignette** : 97/100 note Jeb Dunnuck
- **note RVF** : 95/100
- **note Jeb Dunnuck** : 97/100
- **Cépage** : 100% syrah
- **Appellation principale** : AOC Cornas
- **Terroir** : Sélection parcellaire du sommet de côteaux des Arlettes, granit tres dégradé "gore" et bande argilo limoneuse.
- **Vignoble** : Âge moyen des vignes 55 ans
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Levures indigènes, éraflage à 100%, un pigeage par jour, fermentation de deux semaines, pas de produit œnologique ajouté.
- **Elevage** : 18 à 24 mois en cuves ovoïdes (diamant et oeuf). Débourage avant entonnage, deux soutirages.
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2034
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse