Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Brise Cailloux" rouge 2013

Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)
Millésime: 2013
Appellation: Cornas
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Cuvée: Brise Cailloux
Wine Advocate (Parker): 93/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DU COULET DE MATTHIEU BARRET

Commentaires sur ce **Domaine du Coulet Cornas "Brise Cailloux" rouge 2013** signé **Matthieu Barret :**

La Revue du Vin de France "Spécial millésime 2013" (A. Goujard, juin 2014) : cuvée classée dans les "**grandes réussites du millésime**".
Commentaire sur l'appellation Cornas en 2013 : *"Les terroirs de coteaux, vendangés avant les pluies de la mi-octobre, offrent les plus belles syrahs du millésime. Des Cornas digestes, mûrs et frais à l'équilibre remarquable."*
Commentaire sur cette cuvée : *"Dans la lignée de la cuvée Billes Noires, avec un peu moins d'allonge mais une suavité fraîche, des tanins doux, savoureux, exemplaires."*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2016 : *"Brise Cailloux, vinifié dans des cuves en béton en forme d'oeuf, [...] exprime le fruité du cornas."*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *The 2013 Cornas Brise Cailloux is gorgeous. Incredibly perfumed and complex aromatically, it offers a smorgasbord of peppery spice, olive tapenade, game and small black fruits on the nose. This gives way to a medium-*

bodied, elegant, seamless Cornas that shows the freshness and purity of the vintage, has moderate tannin and beautiful minerality on the finish. It?s already hard to resist but should drink nicely for a decade. As normal, this cuvee comes from the younger vines of the estate and a number of different sites in Cornas, all of which are mostly granite. It spent 15 months in 70% foudre and 30% in tanks.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Quantité produite : 14.500 cols de 75 cl

Cépage: 100 % syrah

Sols : granit très dégradé « gore » et bande argilo granitique. Assemblage d'une sélection de vieilles vignes et de jeunes vignes sur l'ensemble du domaine excepté sur le sommet du côteaux.

Lieux dits : Genale, Mazards, Patronne, Arlettes, Les Eygas

Age moyen des vignes: 40 ans, rendement moyen: 25 hl/ha.

Vinification : levures indigènes, pressoir vertical, fermentation à basse température de trois semaines.

Elevage : durée de 15 mois dont 70 % en foudre de 400 et 500 l, et 30 % en cuves ovoïdes, deux soutirages.

Mise en bouteille : filtration tangentielle et 1g/hl de sulfites ajoutés.

Dégustation : vin tendu sur l'acidité et la minéralité, aromatique, très épicé, buvabilité forte. Cette première sélection de Cornas se veut contemporaine et doit se livrer plus rapidement que les Cornas classique. Les vins se dévoileront aux alentours de leur quatrième année.
A déguster entre 2 et 12 ans selon votre convenance et surtout votre patience !

Description brève du produit :

Le "simple" Cornas de Matthieu Barret... et quel Cornas ! Encore jeune, mais déjà si fin... Si vous craquez tôt, aérez-le longtemps ! 93/100 Parker.