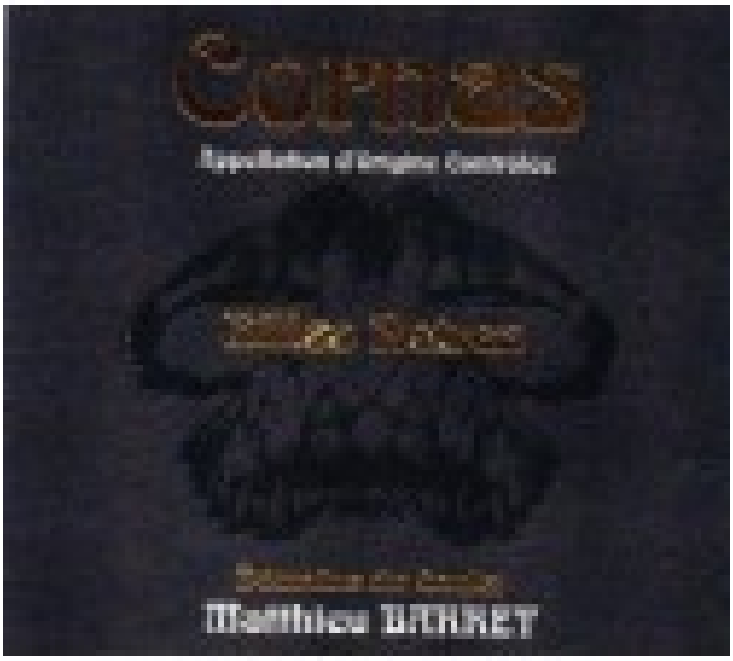
Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Billes Noires" rouge 2012



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Millésime: 2012
Appellation: Cornas
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Cuvée: Billes Noires
RVF: 16/20
Wine Advocate (Parker): 96/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DU COULET DE MATTHIEU BARRET

Commentaires sur ce Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Billes Noires" rouge 2012 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : 16/20. *Billes Noires est plus sauvage et truffé. La bouche se montre aussi bien gérée.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2014) : 96/100. *Coming from the upper part of Cornas and seeing 24 months in 400-500 Liter barrels (none new), the 2012 Cornas Domaine du Coulet Billes Noires is an incredible effort that's up with the **crème de la crème** of the vintage. Its inky purple color is followed by an awesome bouquet of cassis, bacon fat, olive, peppered meat and iron, with additional minerality coming through with air. Classic in every way, with full-bodied richness, stunning purity and integrated acidity, it's a big, brooding and concentrated effort that's reasonably approachable now due to its fruit and texture, yet won't hit prime time until 6-7 years after the vintage and will have two decades of longevity.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Les grands vins sont faits de "simples" raisins. Aucune vinification, fut-elle parfaite, ne peut créer ce que l'on peut obtenir naturellement. Le raisin contient cette "magie". Il nous appartient donc de ne pas la détruire. Notre vinification est "souple" pour laisser le vin faire à sa guise afin qu?il exprime son terroir et son millésime.

Quantité produite : De 4000 à 7000 cols selon les millésimes

Cépage : 100% syrah

Sols : granit tres dégradé « gore » et bande argilo limoneuse

Lieux dits : sommet des Arlettes

Age moyen des vignes : 55 ans

Vinification : levures indigènes, eraflage a 100%, un pigeage par jour, fermentation de deux semaines, pas de produit oenologique ajoute.

Elevage : 24 mois dont 12 en fut de 500 litres âgé de 10 ans et 12 en cuves ovoides (diamand et oeuf). Débourbage avant entonnage, deux soutirages.

Mise en bouteille : Sous vide d'air, 2 g/hl de sulfites.

Dégustation : vin très concentré et austère dans la jeunesse, la minéralité du gore s'exprime avec toute sa longueur.

Description brève du produit :

La Grande Cuvée de Matthieu Barret, à ne déguster qu'après 4 à 5 ans de patience minimum (pour ce 2012 : pas avant 2016 !), et à décanter longtemps à l'avance. **96/100 Parker.**