

# Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Brise Cailloux" rouge 2018



Prix du produit :

**234,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)  
Millésime: 2018  
Appellation: Cornas  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Brise Cailloux  
RVF: 94/100  
Wine Advocate (Parker): 90-92/100  
Cépage dominant: syrah

## Description brève du produit :

94/100 RVF. Le "simple" Cornas de Matthieu Barret... et quel Cornas ! Encore bien jeune, vous pouvez quand même l'ouvrir à partir de 2020 en prenant soin de l'aérer plusieurs heures en carafe.

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE DU COULET + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine du Coulet Cornas "Brise Cailloux" rouge 2018 signé Matthieu Barret :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021): **94/100.** *Très loin de l'image des cornas durs et rustiques, Brise Caillou mise sur une très belle élégance de bouche et un beau registre de parfums en bouche, avec une finale très soyeuse.*

**La Revue du Vin de France** (fév. 2021) : 94/100. *Beau nez qui sent la violette, la cerise au chocolat. Ce cornas civilisé possède du fond, du volume, et des tanins fins et mûrs. Hédoniste, raffiné, et tout en équilibre.=*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 90-92/100. *The entry-level Cornas is the 2018 Cornas Brise Cailloux. It's marked by scents of struck match, cracked pepper, black tea and fresh raspberries. Medium to full-bodied, it's silky in texture, loaded with red fruit, and finishes long. Drink date 2020-2027.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**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 coteaux.

**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 épice, 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 !