



2020

Cornas Brise Cailloux

Matthieu Barret

Côtes du Rhône Frankrijk

€ 43,00



Wijngaard

Biodynamische cultuur, diverse percelen in Cornas beplant met oude of jonge wijnstokken, granit très dégradé (gore), voor deze cuvée enkel de mi-coteau (niet de hoogste of de laagste stukken) : perfect evenwicht tussen fruit en mineraliteit, 25 hl/ha gemiddeld



Kelder

manuele pluk, volledig ontsteeld, twee weken macération met dagelijkse overpompings, 18 maand op eivormige betonnen kuipen, géén sulfiet tijdens vinificatie of opvoeding maar wel een klein beetje net voor de botteling ter bescherming



Gastronomie

pelswild met rijke sausen of een entrecôte met pepersaus

Soort	Rood
Druivenras	100% Syrah
Bewaarperiode	Nu-2030
Volume	750 ml

Beschrijving

Verrassende Cornas met al de intensiteit en complexiteit die je verwacht van deze topterroir maar ook met een ongekennde frisheid en sappigheid van fruit. Biodynamisch, weinig sulfiet, géén hout. Unieke stijl !

Domein: Matthieu Barret

Matthieu Barret (Domaine du Coulet) zoekt naar elegantie en frisheid. Dat begint in de wijngaard met biodynamische wijnbouw, kleine rendementen en een 'juiste' rijpheid (krokant fruit). In de kelder gebeurt alles zo zacht mogelijk en zonder toevoegingen (géén sulfiet tijdens de vinificatie of opvoeding, enkel een snuifje bij de botteling ter bescherming). Géén splintertje hout ook : alles op betonnen kuipen om fruit en frisheid te bewaren.

Van de diverse Cornas cuvées kozen we Brise Cailloux die het allerbest de huisfilosofie belichaamt : grote concentratie en diepte maar met tegelijk een bijna dansende frisheid en verfijning. Een openbaring ! Matthieu Barret die wat weg heeft van een grote knuffelbeer gebruikt zijn bijnaam 'Le Petit Ours' voor een projectje met een bevriende bio-boer in Visan. Pure Syrah op argilo-calcaire bodems in Visan, met weinig sulfiet en op betonnen kuipen. Een bijzonder verleidelijke, sappige en terug ook frisse stijl uit de zuidelijke Rhône. Maar Matthieu Barret noemt deze Syrah uit het gebied ten noorden van de zuidelijke Rhône 'la Syrah du milieu'. Dit om het onderscheid te maken tussen 'Syrah du Nord' uit de noordelijke Rhône (12.5-13 % vol) en de 'Syrah du Sud' (14-15% vol) zoals je die rond Châteauneuf-du-Pape kan vinden (weliswaar zelden puur). Volgens Matthieu kun je in het midden (Visan, Vinsobres, stukken van de Ardèche,...) ook wat rijpere maar nog héél interessante Syrah maken (13.5% vol).

No Wine's Land is een pure Syrah afkomstig uit het No-Man's-Land tussen Cornas...