



# CORNAS 2015

## « BILLES NOIRES »

### Matthieu Barret



**Situation :** Cette appellation qui tire son nom d'un mot celtique signifiant terre brûlée, se situe sur la rive droite du Rhône, entre celles de Saint-Joseph au nord, et de Saint-Péray au sud. Cornas est une appellation relativement petite puisqu'elle ne compte que 80 hectares de vignobles de Chateaubourg à Toulaud. Le domaine familial est composé de 13.6 ha de vignes en coteaux sur des sols granitiques très dégradés certifiées par Ecocert et Biodyvin. Installé depuis 1998, Matthieu Barret, exploite 10 ha vignes en appellation Cornas plantées sur des terrasses exposées vers le soleil levant.

**Cépage :** 100% Syrah, vignes de 60 ans

**Terroir :** granitique très dégradé et bande argilo-limoneuse

**Température de Service :** 16 à 17°C. Passage en carafe préconisé.

**Potentiel de Garde :** 2020 - 2025

**Observations :** Cuvée élevée 24 mois dans deux contenants différents (Fût de 500L et Cuve Ovoïde), le résultat dépasse les attentes les plus folles. Matthieu Barret nous livre un travail d'orfèvre, d'une précision chirurgicale. Puissance, fraîcheur et finesse s'associent pour aboutir à un Cornas d'une complexité rare et d'un niveau rarement égalé. Une bouteille d'amateur ne laissant définitivement pas indifférent.

**Quelques accords :** Gigot d'agneau de 7h, lièvre à la royale...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 📠: 02 40 40 08 52

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)