

CORNAS 2015 « PREMICES »

Eric et Joël Durand



Situation : Cette appellation qui tire son nom d'un mot celte signifiant « terre brûlée » se situe sur la rive droite du Rhône, entre celles de Saint-Joseph au nord, et de Saint-Péray au sud. Elle est relativement

petite, puisqu'elle ne compte que 80 hectares de vignobles. Ce Domaine familial d'une superficie de 13 ha (8 ha en St-Joseph et 5 ha en Cornas) est conduit par les deux frères Durand, Eric et Joël. Peu facile de cultiver cette vigne qui s'accroche comme elle peut à la montagne et que l'on retient par des terrasses soutenues par des murets de pierres. Le vignoble est conduit en lutte raisonnée.

Encépagement : Syrah 100 %.

Terroir : Arènes granitiques parsemées de dépôts alluvionnaires.

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2020 à 2022

Observations : Toujours aussi charmeuse, cette cuvée « Prémices » se caractérise par son nez de violette et d'épice, très identitaire du cépage syrah. La bouche, d'une belle délicatesse, se montre pourtant intense et solaire. La lisibilité du terroir de Cornas est immédiate, avec son caractère chaud, son aromatique méditerranéenne, mais sa fraîcheur septentrionale. L'équilibre est sublime !

Quelques accords : Langue de Bœuf sauce mère, Navarin d'agneau, Carbonnade flamande...

