

# CORNAS 'DOMAINE DE SAINT PIERRE' 2020

## HISTOIRE

Sur la rive droite du Rhône, le vignoble est implanté sur le versant Est du Massif Central, sur la commune de Cornas. Les coteaux abrupts, orientés plein Sud, forment un amphithéâtre naturel qui protège la vigne des vents froids. En Celte, Cornas signifie d'ailleurs 'Terre brûlée'. Le vignoble de Cornas, très ancien, existe depuis l'Antiquité. Sa structuration en terrasses et l'apparition des premiers 'chaillées' (murets) serait l'œuvre des Romains. La légende veut que Charlemagne lui-même, passant par Cornas en 840, ait goûté ce vin tant apprécié qu'il en ait fait expédier dans sa résidence d'Aix la Chapelle. Propriété des Domaines Paul Jaboulet Aîné depuis 1996, le premier millésime de cette cuvée est 1996.



## GÉOLOGIE DU SOL

Situé sur le haut du coteau, orienté plein sud, à proximité de la petite chapelle de Saint-Pierre. 3,9 ha sur une roche mère granitique très décomposée avec présence de calcaire et de dépôts limoneux.

## VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, avec tri à la parcelle, en petites cagettes. Cuvaison environ 4 semaines, avec extractions douces. Elevage en fût de chêne français, dont 15% de bois neuf.

## ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

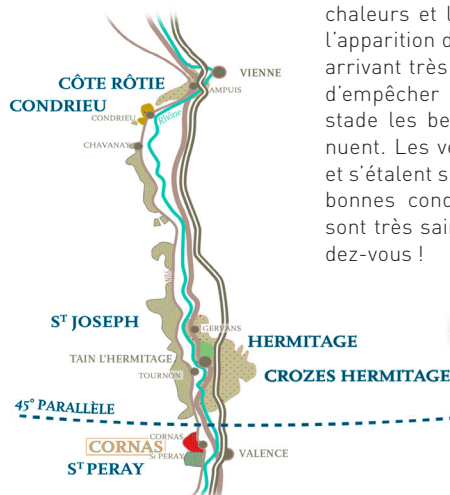
- 100% Syrah - 10 à 60 ans.

## POTENTIEL DE GARDE

- De 5 à 20 ans.

## CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Le millésime 2020 est marqué par sa précocité. L'hiver est particulièrement doux ce qui conduit dès le départ à une avance de végétation. Le printemps 2020 se classe également comme l'un des plus chauds en France avec cependant des pluies assez régulières. La floraison se déroule rapidement dans de très bonnes conditions. Début juillet, les fortes chaleurs et l'absence de pluie font craindre l'apparition de stress hydrique important. En arrivant très rapidement, la véraison permet d'empêcher cette dégradation puisqu'à ce stade les besoins en eau de la vigne diminuent. Les vendanges débutent tôt (fin août) et s'étalent sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques. Les raisins sont très sains, beaux, la qualité est au rendez-vous !



## NOTES DE DÉGUSTATION

**MATTHEW JUKES - 18/20 POINTS**

Le Domaine de Saint Pierre arbore généralement une teinte noir minuit et un fruit impénétrable dans sa jeunesse, mais en 2020, il présente une couleur pourpre et une sensation de fruit plus rouge. Juteux et étonnamment frais, c'est un Cornas délicieux et savoureux, et je ne me souviens pas avoir utilisé l'une ou l'autre de ces expressions à propos d'un vin de cette appellation auparavant. (À boire entre 2023 et 2030)

## BIODYNAMIE

« Le raisin doit être le fruit de la nature et non de la chimie de synthèse ». C'est forte de cette conviction que Caroline amène depuis une décennie son vignoble vers la biodynamie, en passant par la certification bio en 2016. Une approche qui passe par une compréhension profonde de la nature de la vigne et la rattache à son environnement global, de l'infiniment grand à l'infiniment petit, ainsi qu'aux forces vitales en présence. Les préparations biodynamiques, lien entre tous ces éléments, sont utilisées : La bouse de corne (500), la silice de corne (501) et les plantes récoltées ou cultivées dans notre potager en permaculture.