

# CORNAS 'DOMAINE DE SAINT PIERRE' 2018

## 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. Cuvaision environ 4 semaines, avec extractions douces. Elevage en fût de chêne français, dont 20% de bois neuf.

## ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

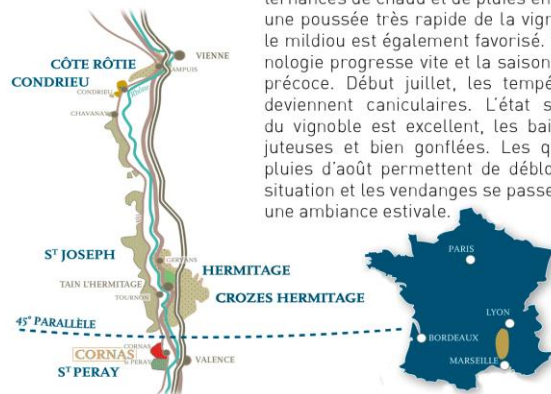
- 100% Syrah - 10 à 60 ans.

## POTENTIEL DE GARDE

- De 5 à 20 ans.

## CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'automne 2017 a été exceptionnellement sec. L'hiver, moyennement arrosé, ne permet pas de compenser entièrement le déficit hydrique. La sortie d'hiver est très fraîche, les températures ne retrouvent les normales que début avril. Le débourrement est alors plus tardif. L'ensemble du printemps est régulièrement arrosé. Les alternances de chaud et de pluies entraînent une poussée très rapide de la vigne, mais le mildiou est également favorisé. La phénologie progresse vite et la saison devient précoce. Début juillet, les températures deviennent caniculaires. L'état sanitaire du vignoble est excellent, les baies sont juteuses et bien gonflées. Les quelques pluies d'août permettent de débloquer la situation et les vendanges se passent dans une ambiance estivale.



## NOTES DE DÉGUSTATION

### JEB DUNNUCK - (92-95) POINTS

« Cornas Domaine de Saint Pierre 2018 pourrait se révéler être une véritable superstar tellement il est impressionnant en barrique. Beaucoup de fruits noirs, d'épices grillées et de notes de viande séchée cèdent la place à un Cornas ample aux tanins mûrs, avec en arrière-plan des arômes subtils de chène ainsi qu'une belle finale. »

## 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. Notre vignoble de l'Hermitage et de Crozes Hermitage sont en biodynamie depuis 2017.