

## CORNAS

Appellation des vins du Rhône, au sud des septentrionaux (10 km de Valence), autour de 115- 120 ha de vigne, plantée en 100 % syrah. On est en limite de maturité de ce cépage : donc on en tire une grande complexité aromatique par mûrissement plus lent. Pas de hiérarchie officielle de cru ou terroir. Orientation globalement sud, mais en configuration amphithéâtre.

Ere primaire, roche mère granitique, bordée de calcaire, et du lœss de l'ère quaternaire sur le bloc granitique à certains endroits, ce qui ne perturbe pas vraiment le caractère granitique.

« Cornas » : Terre brûlée en celte (plantée par les Phocéens).

Appellation parfois éclipsée par Hermitage et Côte Rôtie.

Vins robustes, auxquels le temps ou l'oxygénation font du bien.

Pour cette dégustation, pas de carafage pour éviter de lisser les différences entre jeunes et vieux millésimes.

Beaucoup de bouteilles d'Auguste Clape (rendements faibles, 28hL/ha), parce qu'il n'y a pas beaucoup de grands vigneron sur un aussi petit vignoble.

### **Cornas, renaissance, Domaine Clape, 2008**

*Clape possède 6 ha sur Cornas, de vignes de 90 ans mais aussi de jeunes vignes, qui lui servent pour cette cuvée, qui peut être bue un peu plus vite...*

- MILLÉSIME : 2008, a priori frais
- NEZ : fruits rouges, côté minéral et graphité (cf terroir granitique), dense et profond. Très mûr et chaud, malgré la fraîcheur de ce millésime. Sensation poudreuse, épicée
- BOUCHE : poivre blanc très marqué, tannins très présents mais non agressifs (élevage longs et en vieux foudre : on n'a pas les arômes empyreumatiques comme en fût neuf...)

35€

### **Cornas, Domaine Clape, 2007**

*Viellles vignes.*

- MILLÉSIME : 2007, très grand millésime dans la vallée du Rhône
- NEZ : frais et aérien plus floral (rose et pivoine) et végétal, on sent la rafle (vendange entière), le petit fruit rouge (groseille).
- BOUCHE : tannins très serrés, polis, belle structure en longueur, mais aussi acidité marquée (belle garde !!!)

60 €

### **Cornas, Domaine Clape, 2006**

- MILLÉSIME : 2006, très solaire, évolution plus rapide
- NEZ : nez marqué d'arômes secondaires, violette, cassis, mûre (cf syrah) ; on sent encore la grappe
- BOUCHE : acidité et tannins, une certaine sucrosité (maturité du cépage), une pointe d'amertume en fin de bouche. Moins de matière et de profondeur

60 €

### **Cornas, Domaine Clape, 2004**

- MILLÉSIME : 2004, plutôt petit millésime...

- NEZ : cf 2007, fleurs et fruits rouges. Nez jeune.
- BOUCHE : tannins patinés, grande finesse. Bouche soyeuse, malgré la charge tannique.

60 €

### **Cornas, Domaine Clape, 2002**

- MILLÉSIME : 2002, pluvieux...
- NEZ : encore jeune, on retrouve toujours les mêmes arômes
- BOUCHE : tannins plus fondus, mais très résurgents ici en fin de bouche. Moins de longueur

60 €

### **Cornas, La Louvée, Jean-Luc Colombo, 2001**

*Grand vigneron de la vallée du Rhône, qui a fait renaître cette appellation, notamment par ses compétences en marketing... C'est aussi un négociant.*

*Il a 3 très belles parcelles sur Cornas, dont La Louvée, granitique. Cuvée de vigneron.*

*Il a opté pour une vinification de type bordelais, qui donne un vin prêt en 10 ans...*

- MILLÉSIME : 2001,
- NEZ : épices, tabac, arômes tertiaires
- BOUCHE : tannins fondus, élevage en fûts neufs assez longs (24 mois, comme à Bordeaux !), encore de la rafle. Un peu d'amertume. Vin à boire.

80 €

### **Cornas, Chaillot, Thierry Allemand, 1999**

*Bouteille un peu rare, d'un immense vigneron, bio, bien sûr*

- MILLÉSIME : 1999, immense millésime !
- NEZ : grain de café au premier nez ! épices, fruits noirs
- BOUCHE : poivre, cuir, arômes tertiaires nobles, cèdre noble. Une légère rugosité tannique en fin de bouche. Encore de la garde !

65 €