

M. Chapoutier

Cornas Temenos 2022 de Chapoutier exprime avec intensité le granit de son terroir : un Syrah profond aux fruits noirs mûrs, aux épices raffinées et à la structure taillée pour la garde.



Alcool :14,00 %

Composition: 100% Syrah

Temenos 2022

Vallée du Rhône (Nord), France

Région et vignobles

Située à l'extrémité sud du Rhône septentrional, l'appellation **Cornas** est un haut lieu du Syrah. Les coteaux en amphithéâtre, exposés plein sud et est, bénéficient d'un ensoleillement généreux tandis que les sols de granit décomposé, appelés localement "gore", confèrent aux vins leur profondeur minérale caractéristique. Ces sols drainants, associés à la pente, favorisent une contrainte hydrique idéale, source de raisins concentrés et aptes au vieillissement.

Chapoutier sélectionne ses raisins sur trois secteurs réputés. Les Reynards, sur ses coteaux granitiques ensoleillés, apportent **maturité et minéralité**. Mazard, orienté à l'est, donne volume et chair. Enfin, le terroir d'altitude de Saint-Pierre insuffle **fraîcheur et complexité**. L'assemblage de ces parcelles crée un Cornas harmonieux et nuancé, fidèle à son paysage abrupt et majestueux.

Vinification

Le vin est issu exclusivement de **Syrah**, récolté manuellement pour préserver la qualité des baies. Les raisins sont éraflés puis vinifiés de manière traditionnelle. La fermentation dure une dizaine de jours en cuves béton brutes, favorisant une extraction douce et la pureté aromatique. La macération se prolonge quatre à cinq semaines, assurant structure et complexité.

La fermentation malolactique est conduite en fûts, dont **20 % neufs**, afin d'apporter une subtile charpente boisée. L'élevage se poursuit de 16 à 18 mois dans ces pièces, permettant aux tanins de s'affiner et aux arômes de s'harmoniser. L'équilibre entre **fraîcheur et puissance** est ainsi préservé, garantissant une remarquable longévité.

Notes de dégustation

- **Robe** : noire profonde aux reflets violines.
- **Nez** : d'abord réducteur, évoquant le graphite, la gelée de fruits noirs et le laurier, enrichi de touches de cèdre et de feuille de figuier.
- **Bouche** : attaque ample, milieu de bouche généreux porté par des tanins veloutés. Les saveurs de fruits noirs mûrs, d'épices et de suie se déploient avec équilibre, entre fraîcheur et intensité.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Temenos 2022

Le saviez-vous ?

Le nom **Temenos** vient du grec ancien et signifie "enclos sacré". Chapoutier a choisi cette appellation pour souligner la dimension quasi spirituelle de ces parcelles précieuses, considérées comme de véritables sanctuaires du terroir.

Idées d'accords mets et vins

- **Brochettes de bœuf marinées au pesto** : l'herbacé du pesto dialogue avec les notes épicées du vin.
- **Souris d'agneau braisée** : la richesse de la viande se marie parfaitement à la structure et aux fruits noirs du Cornas.
- **Civet de sanglier** : le caractère giboyeux résonne avec les nuances fumées et minérales.
- **Comté affiné** : l'intensité aromatique du fromage s'équilibre avec la puissance et les épices du vin.



Robert Parker (RP) : 94 Points (2021)

Chapoutier's 2021 Cornas Temenos is marked by garrigue-like notes, hints of crushed stone and pencil shavings, plus plenty of raspberries and red plums. Blended from two parcels (Saint Pierre and Les Reynards), it's medium to full-bodied, silky and concentrated, with hints of violets as the wine develops in the glass. Very promising.