

M. Chapoutier

M. Chapoutier Cornas Les Arènes est une Syrah audacieuse et expressive, incarnant l'élégance rustique de l'appellation Cornas avec une structure puissante et un équilibre raffiné.

Cornas les Arènes 2022

Vallée du Rhône (Nord), France



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Syrah

Région et Vignobles

Cornas Les Arènes provient d'un assemblage de **plusieurs parcelles** situées sur les pentes escarpées de Cornas, notamment **Les Reynards**, **Patou**, **Champelrose**, **Mazards** et **Les Côtes**. Ces vignobles synthétisent les meilleurs terroirs de l'appellation, comprenant des zones à maturation précoce et tardive.

Les sols sont principalement composés de **granite décomposé**, localement appelé **"gore"**, avec certaines parcelles situées sur des **alluvions argilo-calcaires**. Les sols granitiques apportent puissance, tension et une minéralité unique, tandis que les sols argilo-calcaires ajoutent richesse et profondeur. Le climat **continental** de Cornas, avec des journées chaudes et des nuits fraîches, est idéal pour produire des Syrah robustes et concentrés.

Vinification

Les raisins destinés à **Les Arènes** sont **récoltés à la main**, garantissant une qualité optimale. Les fruits sont **égrappés entièrement** et fermentés de manière **traditionnelle** dans des **cuves béton** pendant **10 jours**, favorisant une parfaite polymérisation des tanins. Une macération de **3 semaines** suit, enrichissant la complexité du vin et permettant d'extraire l'essence du terroir.

Le vin est élevé pendant **14 à 16 mois**, avec **80 % en fûts de chêne français** et **20 % en cuves béton**, équilibrant structure et expression fruitée. Ce processus d'élevage méticuleux permet au vin d'exprimer à la fois sa puissance et sa finesse.

Notes de dégustation

- **Robe** : Rouge intense avec des reflets pourpres vibrants.
- **Nez** : Arômes de **framboises mûres**, de **confiture de cassis** et d'**épices**, avec des notes subtiles de **minéralité** et une pointe de terre.
- **Bouche** : Ample et structurée, avec des saveurs de **mûres**, de **griottes** et d' **épices**. Les tanins sont denses et bien intégrés, menant à une finale longue et persistante.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Cornas les Arènes 2022

Le saviez-vous ?

Le nom **Les Arènes** fait référence aux **“Arènes granitiques”**, un phénomène géologique où le granite se décompose sous l’effet de l’eau et du vent, créant des sols sableux. Le nom de l’appellation **Cornas** dérive du terme celte signifiant **“Terre brûlée”**, reflétant les coteaux ensoleillés de la région.

Idées d’accords mets et vins

- **Gigot d’agneau rôti au romarin** : Les tanins robustes et les notes épicées du vin subliment les saveurs terreuses de l’agneau.
- **Confit de canard avec sauce au vin rouge** : Les fruits mûrs et la profondeur du vin équilibrent la richesse du canard.
- **Risotto aux champignons sauvages** : La minéralité terreuse du vin s’harmonise magnifiquement avec les saveurs umami des champignons.
- **Gruyère affiné ou Beaufort** : La complexité du vin met en valeur les textures crémeuses et noisettées de ces fromages.



Robert Parker (RP) : 91 Points (2021)

Mainly purchased fruit from several different lieux-dits, the 2021 Cornas les Arênes features scents of crushed stone and hints of dried herbs, plus notes of raspberries and red plums. It's medium-bodied and silky across the mid-palate, but it thins out a little bit on the finish, where the tea-like tannins come to the fore.