# 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.*