CORNAS LES BARCILLANTS

2022 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Les Vins de Vienne
SAQ (CCNP) : 708438
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 82.50 $

Appellation : Cornas
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Cuilleron - Gaillard - Villard
Géologie du sol : Sols de granites sur des coteaux en terrasses orientés sud/sud-est.

Vinification : Vendange éraflée partiellement. Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines. Fermentation avec les levures indigènes.
Élevage : 16 mois en fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.

Accord vin et mets : Noisette de chevreuil et purée de céleri.

Le domaine :

C'est l'idée de faire renaître le vignoble historique de Seyssuel, parmi les plus réputés à l'époque romaine, mais disparu à la fin du 19e siècle, qui unit Pierre Gaillard, Yves Cuilleron et François Villard au sein du Domaine des Vins de Vienne. La mise en place du projet leur permit également de créer une maison de négoce haute couture afin d'élaborer collectivement des vins d'une multitude de crus de la Vallée du Rhône, s'étant mérités la réputation d'être à la fois gourmands et accessibles tout en répondant bien aux caractéristiques de chaque terroir.

Revue de presse :

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, May 2025

Sans nécessairement avoir la finesse de l'Hermitage, la syrah s'offre un profil plus frondeur du côté de Cornas où, bien qu'elle n'ait pas la langue dans sa poche, habille ici un palais qui ne manque ni de richesse, ni d'enjolivures fruitées. Un rouge consistant mais digeste, au goût de tapenade, de noyau et de notes animales évoquant le bacon fumé dont le prolongement en bouche s'ouvre en fraîcheur sur une touche de zeste d'orange frais. Le trio Cuilleron/Villard/Gaillard démontre une expertise qui, une fois de plus, démontre une compréhension du terroir mais aussi un art de l'assemblage parcellaire qui les honore. Du sérieux mais aussi longue garde prévis. Grand vin. Gagnera à séjourner en carafe

Atteindra son plateau de maturité après 10 ans.

https://jeanaubry.substack.com/p/une-saison-prend-fin-chez-studio

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Sep 2023

Les Vins de Vienne, projet commun d'Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard en Rhône, qui travaillent sur la rive droite des appellations de Côte-Rôtie, Condrieu et Saint-Joseph. Cette cuvée est un assemblage de trois lieux-dits de Cornas. 16 mois d'élevage en fûts de chêne et filtration avant la mise en bouteille. Les producteurs recommandent de manger une "noisette de chevreuil et purée de céleri" avec ça, lol.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=64fa796a3f

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Mar 2022

Je me suis servi un verre, puis, par habitude, j'en ai versé le contenu dans une carafe. Les Barcillants affiche souvent un boisé soutenu, en plus de la fermeté tannique propre à l'appellation Cornas. Pas en 2019. Enfin, pas tant. S'il n'a rien d'un rouge de soif, il surprend tout de même par son caractère drôlement accessible, suave et velouté. Les fruits noirs abondent, les épices et les aromates aussi, et le vin laisse en fin de bouche une impression chaleureuse et rassasiante. Un pur délice avec un ribeye saignant et des rapinis. À boire dès maintenant et d'ici 2028. ****
58,25$ – Code SAQ 708438 – 14,5% – 2,2 g/L

https://www.journaldemontreal.com/2022/03/09/tout-et-son-contraire