



Tasting

Intense garnet-red colour. On the nose, woody notes give way to aromas of black fruits: blackberries, bilberries. Serious on the palate, with a fine structure and supporting tannins that give it character and depth.

History

Cornas “Les Grandes Terrasses” owes its name to the extremely steep terraces supported by small walls overlooking the Rhône Valley.

Soil

The parcels are located on decomposed granite called “gore” on the south-facing slopes of the hill behind the village of Cornas.

Grape Variety

100% Syrah.

Age of the Vines

20 to 60 years.

Yield

35 hl/ha.

Weather Conditions

The autumn/winter 2021-2022 campaign has seen a significant rainfall deficit with temperatures within the normal range for the season. Budburst was rather late and then vegetative development accelerated considerably. Flowering took place from 15 to 31 May, very quickly, in high temperature conditions. The cluster closure stage was reached in most plots on 30 June. This places the vintage among the 3 earliest of the last 20 years. The summer started with a stormy episode that gave the vines some rest. The vineyard was generally healthy. Between the 1st of July and the 13th of August, periods of very hot weather followed one another, without any rainfall. In mid-August, the rains had a beneficial effect, allowing the vineyard to recover. Even if the rains made the berries slightly bigger, the average weight of the grapes was lower than normal. The vintage promises to be rich, with concentration and beautiful colours.

Vinification

The Syrah grapes are hand-picked, sorted, 100% destemmed and crushed. The maceration lasts for 3 to 4 weeks with daily pump overs.

Ageing

12 months in French oak barrels, 20% of which is new French oak.

Matching Food and Wine

Jugged hare with fresh pasta.
Mallard Suprême with pears.
Veal kidneys with marrow.

Serving Temperature

16° to 18°C.

Best Enjoyed Within

From 5 to 15 years.



Notes de dégustation

Robe rouge grenat intense. Au nez, des notes boisées qui laissent place à des arômes de fruits noirs : mures, myrtilles. Une bouche sérieuse avec une belle structure et des tanins qui accompagnent l'ensemble conférant du caractère et du relief.

Histoire

Le Cornas "Les Grandes Terrasses" doit son nom aux terrasses très abruptes soutenues par des murets et surplombant la Vallée du Rhône.

Géologie du sol

Les parcelles se situent sur un sol de granit en décomposition appelé gore en coteaux exposés sud sur les terrasses pentues qui dominent le village de Cornas.

Encépagement

100% Syrah.

Âge des vignes

20 à 60 ans.

Rendements

35 hl/ha.

Conditions météorologiques

La campagne automne hiver 2021-2022 présente un déficit pluviométrique important avec des températures dans les normales de saison. Le débourrement a été plutôt tardif puis le développement végétatif s'est accéléré considérablement. La floraison s'est déroulée du 15 au 31 mai, très rapidement, dans des conditions de températures élevées. Le stade fermeture de la grappe est atteint sur la plupart des parcelles au 30 juin. Ce qui positionne aujourd'hui le millésime parmi les 3 plus précoces de ces 20 dernières années. L'été a débuté avec un épisode orageux laissant un peu de répit à la vigne. Le vignoble est globalement sain. Entre le 1er juillet et le 13 août, des périodes de très fortes chaleurs se sont succédé, sans précipitation. À la mi-août, les pluies ont eu un effet bénéfique, permettant au vignoble de se ressourcer. Même si les pluies ont fait légèrement grossir les baies, on constate toutefois un poids moyen inférieur à la normale. Un millésime qui promet d'être riche, avec de la concentration et de belles couleurs.

Vinification

Égrappage, foulage et contrôle des fermentations alcooliques et des températures ; cuvaison de 3-4 semaines.

Élevage

12 mois en fûts de chêne, dont 20% de bois neuf.

Accords mets et vins

Civet de lièvre aux pâtes fraîches.
Suprême de colvert aux poires.
Rognons de veau à la moelle.

Température de service

16° à 18°C.

Durée de conservation

De 5 à 15 ans.