



Terroir

- **Vignoble :** l'aire d'Appellation est limitée à la seule commune de Cornas dans le département de l'Ardèche sur la rive droite du Rhône.
- **Sols :** quelques dépôts limoneux granit et gneiss, terrasses granitiques très abruptes soutenues par des murets.
- **Climat :** côtes exposées sud et sud-est, très ensoleillées.
- **Histoire :** vin de notoriété ininterrompue depuis le X^{ème} siècle. Il a été présent sur les tables royales en France et à l'étranger. Au XIX^{ème} siècle, il avait déjà la même "cote" que le Châteauneuf-du-Pape. Seuls le phylloxéra puis l'urbanisation ont failli en avoir raison ! Le statut des A.O.C. et le renouveau de la qualité ont permis au vignoble de reprendre son élan. Cornas a été consacré A.O.C. Locale en 1938.

Elaboration

- **Superficie en production* :** 111 ha, production annuelle : 3961 hl ; rendement de base : 40 hl/ha.
- **Encépagement :** Syrah exclusivement.
- **Taille :** Guyot avec un long bois portant 8 yeux francs maximum et 1 ou 2 coursons à deux yeux francs et taille gobelet.
- **Vinification :** longue cuvaison, titre alcoolique volumique naturel minimum 10,5%, vieillissement : 2 ans en fûts de bois.
- **Particularité :** son orientation sud sud-est procure à cette Appellation une maturité précoce. Elle est la première à vendanger en rouge dans les Côtes du Rhône septentrionales.

Dégustation & consommation

- **A l'œil :** intense aux reflets rubis.
- **Au nez :** bouquet de fruits noirs, arômes de cassis, violette, épices, chocolat goût torréfié. Après 5 ans, le parfum se développe : truffe, ambre, fruits cuits, réglisse.
- **En bouche :** c'est l'un des vins les plus tanniques et les plus charpentés de France.
- **A table :** dans ces jeunes années, il accompagne merveilleusement les viandes rouges (côte de bœuf). A maturité parfait avec un gibier.
- **Dans la cave :** le laisser reposer au moins 5 ans pour lui donner le temps de s'exprimer.
- **Vieillessement :** Sa capacité de vieillissement est proverbiale (15 ans et plus).
- **Consommateurs célèbres :** Charlemagne, Louis XIV, mais aussi Saint-Louis !



Des mots pour le dire

"La montagne de ce village est presque toute complantée en vignes qui produisent un très bon vin. Sa couleur, sa corpulence, son architecture sont imposantes. C'est ce qu'on peut appeler un vin viril!"

Curé Morin - 1763.

*Déclaration de récolte 2006

