



Cornas “Les Arènes”

Le cépage

Syrah.

Le potentiel de garde

De 10 à 15 ans.

Le sol

Une partie du vignoble est situé sur du granit en décomposition, appelé localement “gore”, l’autre se trouve sur des sols argilo-calcaires d’alluvions. Ce type de sol confère des vins puissants et charnus avec des tanins bien enrobés. Les granites de ce type donnent également de la puissance et de la tension au vin.

Les parcelles

“Les Arènes” est une combinaison de plusieurs parcelles en coteaux sur différents secteurs précoces et tardifs qui synthétisent tout ce qui se fait en Cornas : Les Reynards, Patou, Champelrose, Mazards, Les Côtes.

Les vendanges

Récolte manuelle.

La vinification

Traditionnelle, vendange éraflée. La fermentation dure 10 jours en cuves béton, cela permet une polymérisation aboutie des tanins. Elle est ensuite suivie d’une macération d’environ 3 semaines.

L’élevage

Après les vinifications, commence l’élevage qui dure de 14 à 16 mois. Celui-ci est réalisé à 80 % en fûts de chêne (100 % français). Les 20 % restants correspondent à un élevage en cuves béton, ce qui permet de préserver le fruit et la minéralité qui s’expriment sur ces terroirs granitiques.

La dégustation

“Les Arènes” est une belle représentation de l’appellation Cornas.

Robe : rouge intense, avec quelques reflets violacés.

Nez : fruits très mûrs, confitures de framboise et cassis.

Bouche : mûres, épices, griottes.

Tanins denses et serrés avec une bonne persistance en bouche.

L’anecdote

Le nom de ce vin, “Les Arènes” vient du terme “Arènes granitiques”.

C’est un phénomène géologique qui apparaît avec la décomposition du granit causée par le passage de l’eau et du vent, le sol prend alors la forme d’arènes.

Cornas, l’appellation vient du Celte qui signifie “Terre Brulée”.

Grape variety

Syrah.

Ageing potential

10 to 15 years.

Soil

Part of the vineyard is located on decomposing granite, known locally as “gore”, the other is on alluvial clay-limestone soil. This kind of soil produces powerful, meaty wines with good tannin. This type of granite also gives the wine power and a nice taut acidity.

Parcels

“Les Arènes” is a combination of several parcels growing on slopes in different early and late ripening areas which synthesize the best of Cornas: Les Reynards, Patou, Champelrose, Mazards, Les Côtes.

Harvest

The grapes are entirely hand-harvested.

Vinification

Traditional, destemmed grapes. Fermentation lasts 10 days in concrete tanks, which results in a perfect polymerization of tannins. It is then followed by maceration lasting around 3 weeks.

Ageing

After vinification, the ageing process starts and lasts 14-16 months. 80% of the wine goes into oak barrels (100% French). The remaining 20% are aged in concrete tanks, which preserves the fruit and minerality expressed on these granitic soils.

Tasting

“Les Arènes” is a beautiful example of the Cornas appellation.

Colour: intense red colour with purple lights.

Nose: very ripe fruits, raspberry and blackcurrant jams.

Palate: blackberries, spices, morello cherry. Dense and tight tannins with a great persistency in mouth.

Anecdote

The name of this wine, “Les Arènes” (sands) comes from the term “Arènes granitiques” (granitic sands). This is a geological phenomenon that arises with the decomposition of granite caused by water and wind, giving the soil a sandy nature.

The Cornas appellation name comes from the Celtic for “Burnt Land”.

