

Savez-vous comment j'ai découvert le Cornas ?? Non, bien sûr ! Et bien, ça s'est passé jadis dans un restaurant réputé de Colmar où le sommelier nous conseilla d'accompagner le menu "gastronomique" (10 plats) par du Cornas ??? Nous : "c'est quoi du Cornas ?". Il a du se planter, ce doit être du cornaswiller ou du cornasheim ... On est en Alsace. Non ??

Je vous la fais brève : on s'est éclatés et ce vin reste un très grand souvenir.

Mais, au fait, c'est quoi ? C'est où ?

En celte, cela signifie terre brûlée et c'est d'abord un bourg situé en Ardèche dont la production occupe un peu plus de 100 hectares et fait partie des Côtes du Rhône septentrionales. La maxime en est "Une ville, un cépage, une appellation".

La ville et l'appellation, vous les connaissez; le cépage, c'est la Syrah.

La notoriété du cru est établie depuis

une "paye" puisqu'elle remonte au Xème siècle. Charlemagne, Saint Louis et Louis XV font partie des légendaires amateurs de ce cru. En 1763, une lettre écrite par M. Molin, curé de Cornas, aux auteurs de "L'Histoire du Languedoc", dit : "la montagne du village est presque toute complantée en vignes qui produisent un très bon vin noir. Ce vin est très recherché par les marchands et est fort capiteux."



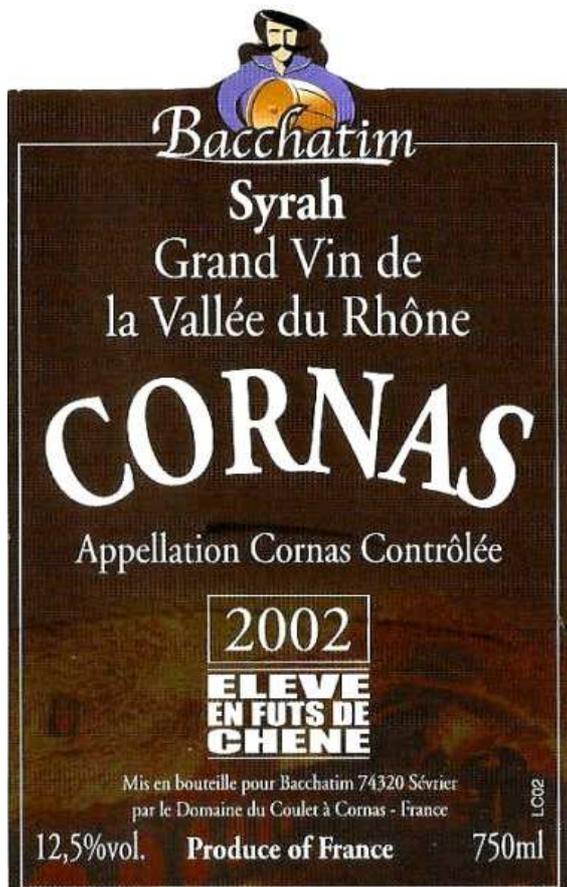
Au tableau du prix maximum des denrées fixé à Tournon par l'administration du Mézenc, novembre 1793 : "les vins blancs de St Péray, le vin rouge de Cornas sont exceptés du présent maximum."

A cet âge d'or succède un lent déclin lié au phylloxéra, au gel de 1938 qui détruit les trois quarts du vignoble et enfin aux conséquences de la guerre. Des 500 hectares du XIXème siècle, il ne reste, fin des années quarante, qu'une

soixantaine d'hectares. Le vin est vendu, le plus souvent, en vrac dans les cafés et est utilisé aussi comme vin de coupage pour d'autres appellations.

Malgré cela, Cornas est déclaré A.O.C depuis le 05/08/1938 et, en cela, fait partie des premières appellations d'origines.

L'appellation sort du marasme, dans les années 50, grâce à quelques domaines qui franchissent le pas en mettant leur production en bouteille et à leur nom. La surface de production s'en ressent et remonte progressivement à plus de 100 hectares.



Le vignoble est constitué de trois quarts de vignes en coteaux et un quart en plateau. Une partie est plantée en terrasses soutenues par des murs de pierres sèches alors que le restant repose sur des pentes rocailleuses



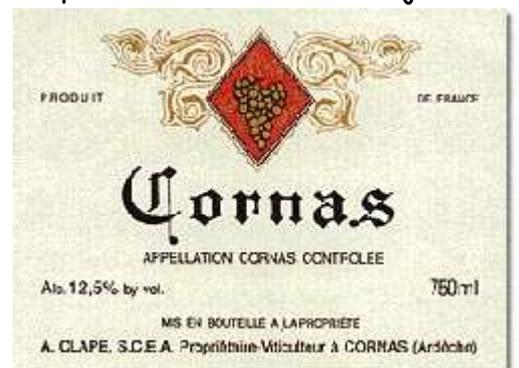
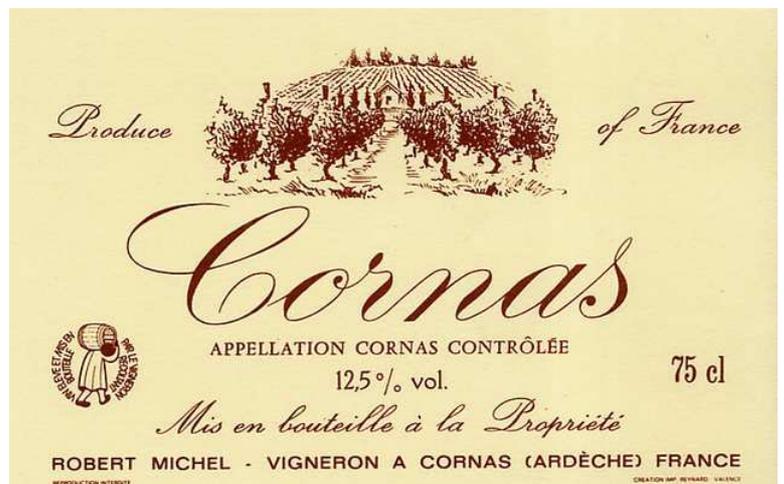
abruptes variant de 30 à 60%. Les sols sont constitués en grande majorité de granit décomposé (gore).

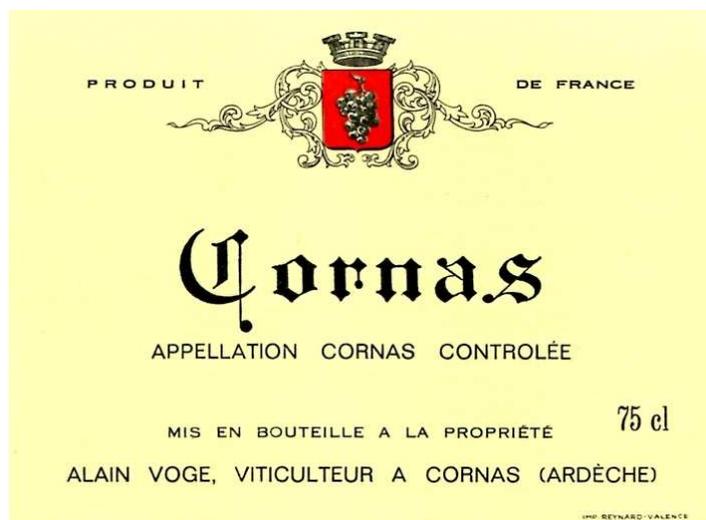
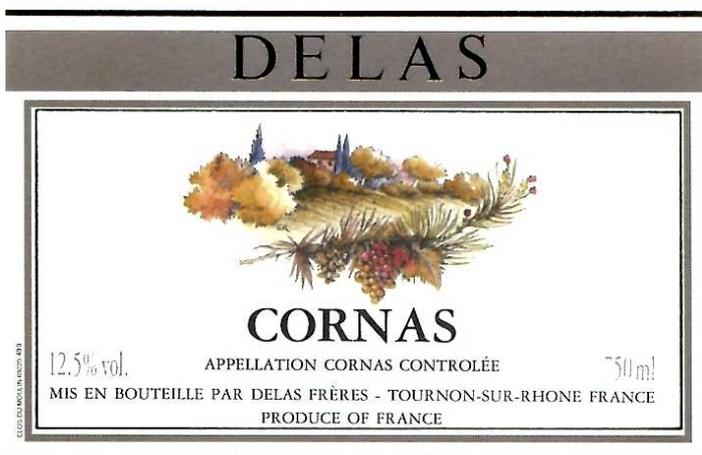
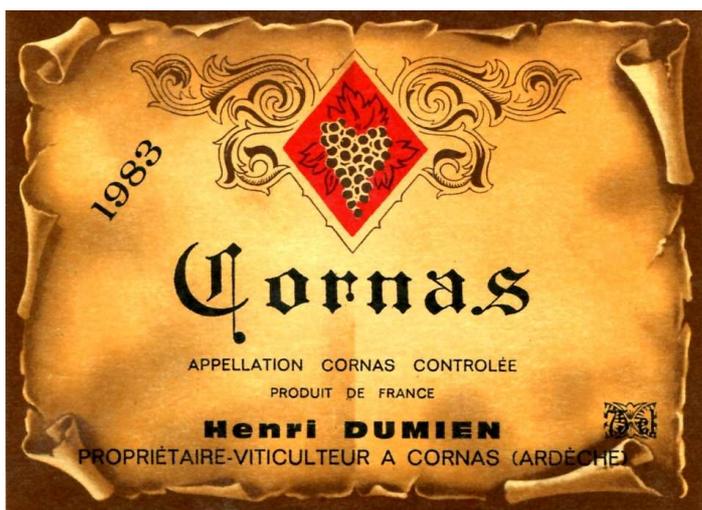
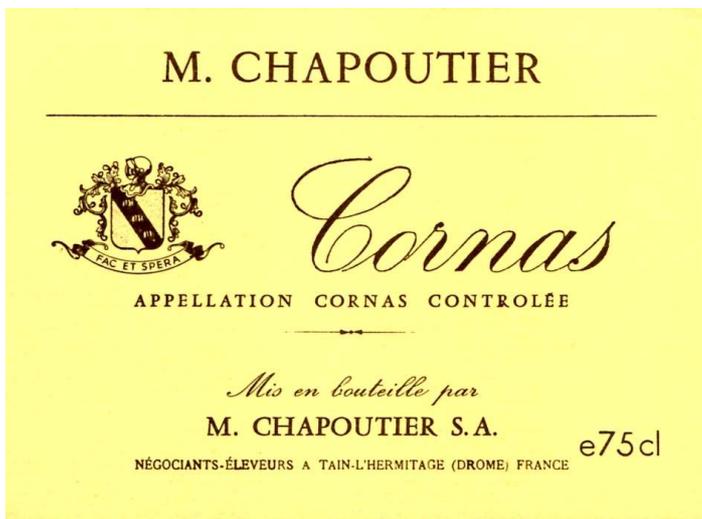
Voici une définition, trouvée je ne sais où parmi tant

d'autres, qui semble bien caractériser ce grand vin des Côtes du Rhône : "Le Cornas est un nectar envoûtant, à la robe presque noire, doté d'une grande corpulence et d'une architecture imposante. Dans ses premières années, il semble parfois rustique, fermé. Pourtant, avec le temps, il déploie une sensualité et un bouquet d'aromes corsés et denses, qui associent aux saveurs de cassis des notes de cuir, d'herbes et de viandes rôties."

Bon, vous l'aurez compris, le Cornas n'est pas un vin passe-partout qui laisse indifférent.

S'il n'est pas "classé" comme certains, il n'en reste pas moins qu'il peut leur en remonter à tous ces aristos. Comme tous les grands, il aime se faire attendre pour être pleinement apprécié. Et quand il est là : bonjour la claque !





Bonne dégustation !!! Avec etc.....

Et toujours pour vous servir : l'A.C.A.V.E :

- Président : Philippe PARES, 57 rue Emile Deschanel, 92400, Courbevoie, ☎ 01.47.89.13.11
- Vice-président : Serge VIALATTE
- Secrétaire Général (et rédacteur en chef) : Gérard TELLET-LARENTE
93 Bd Victor Hugo, 78410, Elisabethville
☎ 01.30.91.12.44, ✉ gerard.tellet-larente@orange.fr (préciser ACAVE dans l'objet)
- Secrétaire Général Adjoint :
- Trésorier Général : Gilles COLIN