

DOMAINE DU COULET

Rencontre avec Matthieu Barret à Cornas
Décembre 2022



Comment as-tu démarré ? Tu es issu d'une famille de vigneron ?

Oui et non, mon père absolument pas mais mon grand-père avait des vignes à Cornas et faisait du vin pour sa consommation personnelle. J'ai passé un BTS « viti-œno » et on a commencé en 2001 avec 3 hectares. En 2006 on a récupéré des vignes de la famille qui étaient en fermage, aujourd'hui on travaille sur 21 hectares.

Quel est le terroir à Cornas ?

A Cornas on est sur un terroir granitique très érodé certainement la dernière couche, avec des calcaires moins puissants que ceux qu'on

trouve dans les Alpes, mais avec un profil beaucoup plus salin. On a aussi des sols Argilo-calcaires situés sur la limite de l'appellation.

Dans les vignes tu travailles comment ?

Le plus naturellement possible. Depuis le début on travaille les sols à la mule avec Vivian, un prestataire de service, c'est une véritable collaboration car nous avons progressivement fait évoluer les vignes pour faciliter le passage de l'animal.

C'est une technique assez atypique dans la région, tu penses que tu as été précurseur ?

On va dire que j'ai été l'allumette qui a démarré le feu, (rire)... Il faut savoir qu'on a été les premiers à faire du bio à Cornas dans les années 2000, on était les seuls pendant une dizaine d'années et progressivement plusieurs vigneronns convaincus nous ont suivi. Même chose pour le travail du sol à cheval, souvent des jeunes qui ont travaillé chez nous et qui se sont ensuite installés.

Tu appliques aussi des traitements en biodynamie ?

Plus maintenant car cela a été une erreur, on a essayé pendant quelques années mais cela n'a pas fonctionné. On s'est rendu compte que cela fonctionnait bien sur des terres fertiles mais pas sur nos sols qui sont pauvres en argile et souvent trop secs. On a alors commencé à faire des apports en matière organique, non pas massifs mais plutôt réguliers avec l'idée de pouvoir lui donner l'énergie suffisante pour pouvoir dégrader la matière qu'on lui apporte. Si un sol ne contient pas assez d'azote cela lui demande trop d'énergie à dégrader au dépend de la croissance de ton pied de vigne.

Favorises-tu aussi l'enherbement ?

Uniquement l'enherbement naturel, on n'ajoute rien. Je ne dis pas que ça ne fonctionne pas mais j'ai la sensation d'accélérer les choses et ça ne me convient pas. On part du principe que le sol fait pousser ce

dont il a besoin pour s'équilibrer, on favorise donc l'herbe indigène pour la mise en place naturelle d'une prairie. A la vigne je suis partisan des choses simples, j'ai parfois l'impression que des vigneron se perdent dans des techniques complexes avec une grosse débauche d'énergie, alors qu'on obtient de meilleurs résultats en faisant des choix simples.

Tu as aussi beaucoup replanté ?

Oui, essentiellement de la roussanne et de la marsanne ce qui est très courant dans la région mais aussi des cépages plus rustiques comme le Dureza qui est le père génétique de la syrah, cépage disparu mais qui revient progressivement on a aussi le projet de planter du Gringet sur la plaine, cépage ancien qui s'apparente au Savagnin, ainsi que du pinot sur Saint-Peray. On a tendance à replanter en altitude en réponse à l'évolution climatique.

Dans la cuvée « J'aurai ta peau » on reconnaît ton côté ours qu'on retrouve depuis des années dans les titres de tes cuvées mais la couleur orange c'est assez récent dans tes vins et dans la région ?

Oui ce n'est pas du tout culturel, (rire)...

Au départ ça ne m'intéressait pas du tout, c'est une demande d'un ami importateur. On a travaillé sur une macération de peau pendant 2 mois et un élevage en jarre de terre cuite en essayant d'apaiser le côté oxydatif de la roussanne et en mettant en valeur la gourmandise. Le résultat des deux premiers millésimes a été très différent sur la couleur et l'aspect trouble, les raisins avaient une peau beaucoup plus fine sur la dernière récolte, ce qui nous a piégé. Dans l'idéal j'aimerais obtenir une cuvée qui soit entre les deux avec un profil de vin bien différent

des blancs de la vallée du Rhône, moins exubérant et beaucoup plus tendu.

« L'ours » c'est un surnom, c'est devenu le logo pour différencier mes cuvées négoce de mes cuvées Domaine du Coulet.

Pourquoi avez-vous commencé ce travail de négoce ?

Très simplement parce qu'on voulait proposer des cuvées à un prix plus accessible. Au domaine notre première gamme de tarif est assez élevée, progressivement on s'est rendu compte qu'on vendait essentiellement les vins à l'export et à des restaurants haut de gamme, on ne proposait plus de vin pour le grand public à un tarif abordable et cette dynamique ne nous convenait plus. Cela a été aussi le moyen de ne plus être en rupture de stock vis-à-vis de nos clients, et de proposer une gamme de vin beaucoup plus large.

Vous produisez aussi de la bière ?

Oui, on a monté une brasserie sous l'impulsion de mon fils qui va être de plus en plus présent sur le domaine.

Vous produisez aussi des céréales sur le domaine ?

Non, mais nous sommes en train de développer en collaboration avec un brasseur une bière artisanale et locale en partenariat avec des producteurs de céréales de la région, par exemple la malterie de Vernoux. On brasse pour le moment avec des levures de base mais on aimerait travailler aussi avec des levures spontanées pour développer des profils différents.

La levure spontanée a tendance à moins bien fermenter ce qui crée quelques défauts mais lui donne aussi un style atypique.

Tu as des exemples ?

On obtient avec les levures spontanées des amers beaucoup plus puissants, et aussi de la brette qui est assez appréciée en ce moment... certainement un phénomène de mode.

Est-ce ce que tu recherches ?

Absolument pas, on veut proposer une gamme de blonde en mettant en avant les malts et non pas le houblon (je ne suis pas un grand fan des bières houblonnées) et aussi une série de spéciales avec des profils de bière vigneronnes en utilisant nos jus de raisins.

Ces défauts dont tu parles, on les retrouve bien évidemment dans le vin, quel est ton point de vue par rapport à tout ça ?

Il y a un gros phénomène de mode actuellement sur les vins natures « dégueulasses », je n'ai pas envie de faire partie de cette mouvance, et encore moins de celle des vigneronnes qui prétendent faire du nature et qui ne sont pas complètement honnêtes avec leurs méthodes de travail. Je crois qu'il faut cesser cette tendance moralisatrice : « faut pas faire comme-ci, faut pas faire comme-ça », « le vin c'est comme-ci, le vin c'est comme-ça ». On essaye avant tout de sortir un beau produit en étant honnête avec les consommateurs, depuis le début je fais entre ce que j'aimerais faire et ce que je dois faire. Nous aussi notre objectif c'est d'être à zéro soufre mais ça me paraît inconcevable de proposer des bouteilles qui partent en « souris » au bout de quelques minutes. On a d'ailleurs beaucoup expérimenté avec la filtration pour limiter le soufre en bouteille et éviter les « souris ».

On s'est rendu compte qu'avec les cépages de la région comme la syrah, qui a énormément de matière, il n'y avait pas de problème à filtrer, au contraire on allait gagner en finesse et éviter les déviations. On n'aurait certainement pas pu faire la même chose avec un cépage plus délicat comme le pinot.

