

Domaine Vincent Paris - Cornas



Le domaine :

En suivant le chemin des Peyrouses, au bout de cette petite route du village de Cornas, se trouve le très discret domaine **Vincent Paris**. Vincent, jeune vigneron (36 ans) a, comme Guillaume Gilles, fait ses classes chez Robert Michel, son oncle. Mais passé la ressemblance physique troublante qui le lie à Robert, ces deux hommes sont bien différents : Vincent développe une vision propre du travail dans les vignes comme au chai. Vigneron depuis 1997, après quatre années d'études viti-œno, il crée son domaine avec un hectare de vignes appartenant à son grand père. Il possède depuis 2007 la fameuse vigne de la Geynale, qu'il a reprise grâce au système de GFA à Robert Michel. Aujourd'hui, il exploite près de cinq hectares sur le vignoble de Cornas, et 6.6 hectares sur tous ses vignobles.

Mis à part la Geynale, vinifiée seule, Vincent Paris procède à des assemblages de parcelles pour constituer ses deux autres Cornas dont le nom est inspiré de la pente des vignes : Granit 30° et Granit 60°. Si le domaine n'est pas en agriculture biologique, les traitements et interventions se font via des produits acceptés par les organismes de certification bio, mais surtout avec mesure et discernement. Comme souvent à Cornas, les sols ne sont pas labourés et sont désherbés (sur les pentes les plus abruptes difficiles à travailler, le reste étant fauché lorsque l'herbe devient gênante) une seule fois par an, au printemps. Les bois de taille sont également laissés entre les rangs pour apporter de la matière organique. La taille est stricte afin de limiter les rendements (encore plus bas en Geynale que ceux de Robert Michel, par exemple) et les effeuillages se font assez tôt afin d'habituer le raisin au soleil.

Lors de son arrivée en cave, la vendange est plus ou moins éraflée selon sa qualité et sa provenance. Après une semaine de macération à froid, la fermentation démarre naturellement. Pendant les trois à quatre semaines de vinification, la température est contrôlée via des drapeaux et les cuves sont brassées matin et soir. Les vins passent ensuite trois mois en cuve puis un an en fûts de deux à huit vins. L'élevage se fait sans SO₂. La mise en bouteille se fait après un léger collage, mais pas de filtration. Il y a généralement deux mises, une en novembre de l'année A+1 (pour le salon des vins de Cornas) et la suivante, six mois plus tard, au début du printemps.

Vins et terroirs :

- **Vin de Pays de l'Ardèche « Granit blanc »** : vignes de viognier (majoritaire) et roussanne de quatre ans (en 2010) plantées par Vincent, issues du quartier St-Pierre, situé autour de 300 m d'altitude, non loin de la chapelle éponyme qui surplombe la partie la plus connue du vignoble. Petite production d'un millier de bouteilles.
- **Saint Joseph** : la vigne d'1,5 hectare est située au lieu dit Les Bois, sur la commune d'Ardoix. Une partie ancienne ayant appartenu à Robert Michel est complétée par des plantations récentes faites par Vincent.



Vignes du méconnu quartier Sauman (au premier plan), qui vont dans la cuvée Granit 60

- **Cornas « Granit 30 »** : est constitué de plusieurs parcelles situées plutôt en pied de coteaux, notamment au lieu-dit Mazards. Sols de granit souvent très dégradés, de granulométrie fine. Les vignes de la cuvée ont en moyenne douze ans.
- **Cornas « Granit 60 »** : est issu de trois parcelles très pentues dont l'une, remarquable, est située en exposition nord-est au lieu-dit Sauman, face à Reynard. Les sols y sont très meubles, le granit en forte décomposition, et la récolte plus tardive. C'est une zone qui apporte plus de fraîcheur mais moins de corps que des expositions plus sudistes. Les vignes de cette cuvée ont 20, 60 et 100 ans.
- **Cornas « La Geynale »** : est issu du lieu-dit éponyme (*Génale*), que l'on pourrait inclure dans le quartier *Reynard* et qui en constitue à peu près l'extrémité sud, mais en contrebas. Ce lieu-dit a historiquement été mis en valeur par Robert Michel qui le premier l'a revendiqué sur une étiquette. Le PH du sol est quasi neutre, et la présence de granit décomposé en surface est complétée de gneiss qui donne ici une couleur légèrement plus claire en surface et, paraît-il, davantage de finesse aux vins. Mais la roche mère n'est pas très loin, comme toujours ici. La vigne ici cultivée est très vieille, plus de 80 ans de moyenne.

Nos dernières dégustations :

- **Vin de Pays de l'Ardèche « Granit blanc » :**

Nov. 2012 : **Granit Blanc 2011** : le nez est un peu réduit, avec quelques notes grillées (pourtant pas de bois en vinification !), s'ouvrant sur la poire fraîche. L'attaque est perlante. La matière est assez droite, fine et le CO₂ exacerbe la sensation de tension et fraîcheur. Un vin simple, mais bien abordé. **Assez Bien**

Mai 2010 : **Granit Blanc Vin de Table** : en bouteille depuis 5 jours. 10-11 grammes de SR, d'où le déclassement en VDT. Joli nez de fruits exotiques et de poire. La bouche se goûte quasi demi sèche, tendre dirons nous, avec une saveur miellée. Assez gourmand avec une belle acidité finale qui contribue au plaisir que l'on a de goûter ce vin. **Assez Bien**

- **Saint Joseph :**

Nov. 2012 : **St-Joseph 2011** : serré par la mise, le nez a du mal à se développer. En bouche, le vin est croquant, frais, élégant, avec des petits tanins fins, droits, légèrement pointus. Belle allonge, sur quelques notes poivrées. Sans prétention, l'ensemble est très élégant. **Assez Bien+**

Mai 2010 : **St-Joseph 2008** : le nez, un peu réduit, développe des arômes de pierre chaude, de poivre et de fruits noirs. La bouche possède encore un peu de gaz et joue le registre de l'austérité avec une amertume sensible. L'ensemble est souple et révèle une certaine simplicité. Longueur correcte. **Assez Bien**

- **Cornas « Granit 30 » :**

Nov. 2012 : **Granit 30 2011** : expression aromatique dégagée, variant sur des senteurs florales, menthol, poivre noir et quelques notes de végétal noble. La bouche est très élégante. Sans faire preuve d'une grande complexité, elle tapisse le palais de tanins fins, droits et denses. La finale est longue. **Bien +**

Mai 2010 : **Granit 30 2009** : *en élevage*. A ce stade un peu lactique et fermentaire, sur la confiture de framboise. La bouche est très ronde avec une acidité bien enrobée. Beau volume avec un fruit perceptible, mûr et très gourmand. Bonne longueur.

Mai 2010 : **Granit 30 2008** : *eraflé à 100%*. Le nez possède plus de fond que le précédent, sur les fruits noirs, sans que le vin ne se livre beaucoup non plus. La bouche est salivante avec un joli fruit perceptible, dans un ensemble tendu et encore austère. Bonne longueur finale avec une amertume un peu prononcée. **Assez Bien+**

Mai 2010 : **Granit 30 2007** : nez sur les fruits noirs, peu ouvert, avec une pointe d'alcool. Bouche mûre et grasse, avec une acidité encore haute mais globalement plus gourmande que le 2008 à ce stade. Longueur finale honorable sur les agrumes. **Bien**



Vieux ceps de syrah dans le cœur de la Geynale

- **Cornas « Granit 60 » :**

Nov. 2012 : **Granit 60 2011** : nez plus dense, plus profond, plus « noir » que la « 30 » du même millésime avec des notes de graphite et mûre, tout en restant plus réservé. Beau volume en bouche, avec des tanins présents, assez fermes et anguleux. La fin de bouche reste néanmoins détendue, mais manque à ce stade de saveur. **Bien**

Mai 2010 : **Granit 60 2009** : *en élevage*. Le nez est plus poivré avec de très jolis arômes de confiture de mûre. La bouche est riche, profonde, on sent une grosse maturité sans aucun déséquilibre dès aujourd'hui, et une grande gourmandise. Assurément un futur très beau Cornas.

Mai 2010 : **Granit 60 2008** : *eraflé à 60%*. Passé une légère acescence, on apprécie un nez profond et mûr sur des notes de réglisse, framboise et cerise. La bouche est assez ronde, avec un volume conséquent sur des arômes poivrés. C'est riche et mûr. Bonne longueur finale. Joli fond de verre floral (rose, violette). **Bien+**

Mai 2010 : **Granit 60 2007** : nez un peu réduit, qui s'ouvre sur des notes épicés, florales et d'agrumes. La bouche impose un important volume dès l'attaque et développe des tannins soyeux. Acidité élevée et salivante, très « granit ». Bonne longueur finale. **Bien +** et sans doute bientôt **Très bien**

- **Cornas « La Geynale » :**

Nov. 2012 : **Geynale 2011** : nez serré, réservé, sur des notes de cacao, poivre, menthol et graphite. Beaucoup d'ampleur à l'attaque, avec un volume conséquent. Mais là aussi, le vin dans sa prime jeunesse (et sortant de mise) développe des tanins assez sévères, strictes, droits et fermes. On peut néanmoins apprécier la densité et la fraîcheur de l'ensemble lui promettant sans doute un avenir plus « équilibré ». **Bien+** potentiellement **Très Bien**

Mai 2010 : Geynale 2009 : 14,8 degrés sur ce millésime, échantillon tiré de fûts de deux et trois vins. Très grosse sève encore brute avec une pointe d'élevage (café) et encore monolithique. On sent la puissance mais ce n'est pas encore en place : la richesse tannique impose un élevage digne de ce nom. Le vin déborde de fruits noirs avec une longue finale réglissée. Un monstre à revoir quand il se sera affiné et embouteillé, mais terriblement prometteur.

*Mai 2010 : Geynale 2008 : le nez est très ouvert sur des notes de clou de girofle, rose, fruits exotiques, fleurs séchées et violette, avec la profondeur caractéristique des vins issus de cette parcelle. La bouche est encore très jeune, un brin stricte, mais développe un beau volume. Malgré l'acidité un peu haute, elle est plus gourmande que les précédentes cuvées. Longue finale salivante. A attendre néanmoins. **Très Bien***

*Mai 2010 : Geynale 2007 : 5% éraflé, rendements de 40 hl/ha. Beaucoup de fond dans ce nez de syrah bien mûre, des notes de cassis, de fruits exotiques, d'agrumes et une pointe balsamique. La bouche est encore tannique mais relativement suave grâce à la qualité des tannins, et ce malgré une acidité perceptible toujours haute. L'ensemble s'exprime tout en longueur et s'étire dans une finale persistante. C'est encore très jeune et à attendre un bon moment. Un très beau Cornas. **Très Bien +***



Malgré son jeune âge, Vincent n'est pas un débutant puisqu'il vinifie déjà son treizième millésime et de fait, possède une expérience non négligeable. Toujours en action, pensant continuellement son métier, expérimentant de nouvelles techniques à la vigne et au chai, il est sans cesse à la recherche de « mieux » et d'efficacité, pour ne pas dire efficience. Ce dynamisme trouve d'ailleurs une forme de reconnaissance dans le fait qu'il soit également président du syndicat des vignerons de l'appellation. Ses vins sont francs, parfois un peu austères selon les millésimes, mais ne souffrent heureusement pas des affres de bois qui peuvent dénaturer d'autres cuvées de producteurs médiatiques de l'appellation. Non, Vincent reste avant tout un *vigneron-paysan* au sens le plus noble du terme, autant intéressé par la vigne et le raisin que le chai et l'œnologie. Si nous devons relever à notre humble et petit niveau un potentiel de progression significatif, il pourrait s'agir d'une meilleure intégration de la sensation d'acidité au corps de ses vins, et de gains d'harmonie tannique ; mais il faudrait que nous goûtions davantage de millésimes et vins chez lui pour l'affirmer. Et surtout, on se rappellera que la gamme du domaine est suffisamment diversifiée pour que l'on puisse trouver son bonheur en fonction de ses propres goûts. Voilà donc un vigneron que nous allons suivre dans le temps, tout comme ses vins. Incontestablement, il sera - et est déjà - une locomotive pour sa commune et les vins qui en sont issus.

Domaine Vincent Paris
Chemin des Peyrouses
07130 Cornas
Tél : 0033 (0)4 75 40 13 04