

## Domaine Coursodon - Etincelle Blanc - 2017



Depuis son premier millésime en 2015 (produit alors sur seulement 2 fûts), cette cuvée nous a enthousiasmés avec une belle constance.

Nécessité faisant loi, les Coursodon, père et fils, cherchaient à résoudre un problème qui turlupine nombre de producteurs de Saint-Joseph : comment faire face à la constante augmentation de la demande en blancs, alors que ceux-ci représentent moins de 15% de la production de la zone ?...

Fidèle à cette culture de l'audace et de la prise de risque bien ancrée dans la famille, les Coursodon ont alors décidé d'aller explorer de nouveaux territoires, en l'occurrence une parcelle située sur le plateau de Mauves, à proximité - mais en dehors - des zones d'appellation de Saint-Joseph et Saint-Péray.

Convaincus de la qualité de ce terroir mêlant granites et loess calcaires pour élaborer un grand blanc, Jérôme Coursodon et son père, Pierre, décident d'associer roussanne et viognier, pour un résultat étonnamment délicat. Encépagement interdit dans l'AOC Saint-Joseph ? Peu importe, ce sera donc un vin de France, mais quel vin de France !

Ce 3<sup>e</sup> millésime confirme de fort belle manière la justesse des intuitions des Coursodon et leur impressionnante maîtrise de la vinification, privilégiant ici de grands contenants bois et un élevage sur lies fines assez court (4 mois).

Sur ce terroir si puissant, loin d'être dominé par des arômes variétaux, le viognier donne ici un vin délicat et expressif, frais et floral, mêlant fruits blancs, agrumes, eucalyptus et ricqlès, et de fines notes poudrées. En bouche, le vin est sensuel et envoûtant, avec une belle opulence du fruit (pomme, poire, raisin) : c'est charnu, puissant mais toujours enjoué et dynamique. On sent poindre quelques fines notes miellées et même, une promesse de truffe blanche qui n'est pas sans rappeler quelques grands Vouvrais secs... Les équilibres sont impeccables, la persistance aussi. Que demander de plus ? Qu'à l'avenir, le Domaine Coursodon en produise davantage pour que nous puissions vous en faire profiter pleinement !

A découvrir d'urgence !

## Domaine Coursodon - Etincelle Blanc - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Brillante, reflets verts

Nez : Très floral et frais. Ricqlès, gomme.  
Miel complexe. Fruits blancs (pomme,  
poire, raisin). Agrumes. Notes poudrées et  
minérale (coquille d'oeuf).

Bouche : Sensuelle, jouissive et enlevée.  
Beau fruit, chair juteuse. Belle puissance  
et allonge surprenante!

Accords mets-vins : Parfait en apéritif  
avec de la charcuterie blanche. Toast au  
chèvre chaud. Involtini speck et ricotta.  
Antipasti de légumes grillés puis marinés.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022.

Température de service : 12°



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier (50%), roussanne  
(50%)

Culture : Principes biologiques