

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Silice Blanc - 2017



Situées dans le cœur historique méridional de l'actuelle zone d'appellation, les vignes dont est issu ce Saint-Joseph Blanc occupent des coteaux escarpés, orientés au Sud et au Sud-Est, qui dominent le village de Mauves.

Les sols de granites très altérés (géologiquement comparables à ceux de la célèbre appellation Hermitage, sur l'autre rive du Rhône), mêlés à des argiles, permettent à la vigne de développer un système racinaire profond et complexe et de trouver les réserves hydriques lui permettant de résister aux étés souvent secs et très chauds dans la région.

Comme dans toutes les vignes du Domaine, ici, la géographie escarpée interdit toute mécanisation : travail des sols, travail des vignes et vendanges, tout est réalisé manuellement, avec le plus grand soin. Après une vinification naturelle et un élevage en cuve inox, en veillant à bloquer la fermentation malolactique, pour conserver plus de fraîcheur, ce Saint-Joseph Silice, composé à 100% de marsanne, est un modèle du style Coursodon, préservant parfaitement l'éclat et la richesse aromatique du fruit sans jamais tomber dans le piège de la lourdeur. Ces choix de vinification s'avèrent particulièrement judicieux sur ce millésime précoce et solaire.

Aussi bien au nez qu'en bouche, on ressent ici une vraie pureté et une dimension effilée et verticale apportée par le terroir. Raisin frais, juteux et croquant, groseille blanche, peau de poire et de pomme, le fruit bien présent s'accompagne de délicates notes miellées mais aussi d'herbes fines et d'une touche minérale évoquant la coquille d'œuf. En bouche, ce Saint-Joseph est particulièrement savoureux et équilibré : il y a là beaucoup de fruit, une matière soyeuse et ample, et de fins amers qui dynamisent sans cesse la finale et révèlent son caractère épicé.

A la fois accessible, expressif et raffiné, ce Silice vous accompagnera bien sûr très bien à l'apéritif, avec un chèvre frais ou de la mortadelle, mais sa structure impeccable autorise de belles associations à table, avec un boudin blanc, des ris de veau, ou des beignets de calamar à la romaine et même un foie gras rôti sur un coulis de betterave !

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Silice Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Délicat et fruité : raisin frais, groseille blanche, peau de pomme et poire. Coquille d'oeuf. Cerfeuil, coriandre et autres herbes fines.

Bouche : Beaucoup de finesse, toucher soyeux, effilé. Bel équilibre entre gras et fraîcheur. Très savoureux, avec beaucoup de longueur, sur une finale épicée.

Accords mets-vins : Apéritif : mortadelle, chèvre frais, plateau de fruits de mer. A table : boudin blanc, ris de veau, beignets de calamar à la romaine, linguine alle vongole...



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.