

Domaine Coursodon - Etincelle Blanc - 2018



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 appellations Saint-Joseph et Saint-Péray.

Convaincus de la qualité de ce terroir mêlant granites et loess calcaires pour élaborer un blanc racé et de haute tenue, Jérôme Coursodon et son père, Pierre, décident d'associer Roussanne et Viognier, pour un résultat à la fois puissant et étonnamment raffiné dans son aromatique. Encépagement interdit dans l'AOC Saint-Joseph ? Peu importe, ce sera donc un Vin de France, mais quel vin de France !

Ce 4^e millésime, de haute maturité et parfaitement équilibré en bouche, 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 à 5 mois).

Dès le premier nez, on perçoit la gourmandise d'un fruit bien mûr et charnu, entre poire, pêche et abricot, un des « marqueurs » du millésime 2018 dans le Rhône Nord. Mais plus qu'un vin de fruit, nous constatons très vite que nous sommes ici en présence d'un très beau vin de terroir : le sol apporte notes fumées puis épicées, sur le poivre gris et le gingembre. Jérôme parvient aussi à laisser s'exprimer cette aromatique végétale, aérienne et complexe, entre persil, gazon fraîchement coupé, lavande et thym frais.

Le volume en bouche impressionne : le vin se montre nourrissant et particulièrement savoureux, sur un équilibre parfaitement maîtrisé entre haute maturité du fruit et tension minérale stimulante. Un vin décidément parfait pour la table, qui accompagnera fort bien une terrine de poissons, des accras de morue ou un crabe farci.

Un vin que vous pourrez pleinement apprécier dans sa jeunesse : à se procurer d'urgence !

Domaine Coursodon - Etincelle Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Brillante, reflets verts

Nez : Floral et fruité : poire, pêche et abricot. Fumée, poivre gris et gingembre.

Dimension végétale, aérienne et complexe, entre persil, gazon coupé, lavande et thym frais.

Bouche : Du volume, sur un registre savoureux et enlevé. Beau fruit, chair juteuse qui s'équilibre avec une fine tension minérale. Belle puissance et allonge surprenante!

Accords mets-vins : Parfait en apéritif avec de la charcuterie blanche ou des involtinis speck et ricotta. A table : une terrine de poissons, des accras de morue ou un crabe farci.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Principes biologiques