

## Domaine Coursodon - Saint-Joseph Silice Blanc - 2018



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 célèbre 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 naturellement riche.

On ressent ici un bel équilibre entre une aromatique sensuelle, une matière dense mais élastique, et une vraie tension apportée par le sol. Raisin frais, juteux et croquant, poire Conférence et Passe-Crassane, pomme Boskop côtoient ici les agrumes (citron vert, mandarine) et la goyave. Une dimension végétale raffinée apporte fraîcheur et complexité : on voyage ici entre cerfeuil, coriandre, menthe et thym frais.

Ce Saint-Joseph se montre tout aussi savoureux et charmeur en bouche : il y a là beaucoup de fruit, une matière ample et élastique, et de fins amers, typiques de la marsanne, qui dynamisent sans cesse la finale et soulignent son caractère minéral et 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, une escalope de veau à la milanaise ou des beignets de calamar !

## Domaine Coursodon - Saint-Joseph Silice Blanc - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Expressif et fruité : raisin frais, poire  
Conférence et Passe-Crassane, pomme  
Boskop, citron vert, mandarine, goyave.  
Cerfeuil, coriandre, menthe et thym frais.

Bouche : Beaucoup de fruit, une matière  
ample et élastique, et de fins amers,  
typiques de la marsanne, qui dynamisent  
sans cesse la finale épicée.

Accords mets-vins : Apéritif : mortadelle,  
chèvre frais, plateau de fruits de mer. A  
table : boudin blanc, escalope de veau à  
la milanaise, beignets de calamar...



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 12°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée. Principes  
biologiques.