

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre Blanc - 2017



Ce Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre reste incontestablement la cuvée phare de la maison, que Jérôme Coursodon n'hésite pas à qualifier « d'Hermitage du Domaine ». En 2017, le caractère solaire du millésime s'équilibre à merveille avec la tonicité qu'apporte le sol granitique, pour donner au final un vin profond, énergique et particulièrement harmonieux.

La fameuse parcelle du Paradis, identifiable par ses deux petits abris « plantés » au milieu des vignes, se situe au-dessus du village de Mauves, sur des coteaux très escarpés. Ici, l'exposition au Sud et au Sud-Est donne des maturités précoces, pour des vins riches et concentrés. Mais le sol peu profond, essentiellement granitique, mêlé à quelques fragments calcaires, apporte au vin cette fraîcheur minérale qui lui permet d'atteindre l'équilibre recherché. Les vieilles vignes de marsanne (avec lesquelles sont complantés quelques pieds de roussanne - de l'ordre de 10%) bénéficient du plus grand soin, sans aucune mécanisation.

Ici, compte tenu de la qualité du terroir, Jérôme n'hésite pas à chercher la haute concentration du raisin, dont il souligne ensuite les qualités aromatiques par un élevage "haute-couture" d'un an, sur lies fines, en fûts de plusieurs vins. Aujourd'hui, le vin est parfaitement imprégné de la force et du relief du millésime, tout en montrant un profil d'arômes et de texture d'un beau raffinement. Bien sûr, le fruit est bien présent, charnu et juteux, sur la pulpe de poire, la pêche blanche et l'ananas, ainsi qu'une évocation stimulante de peau de mandarine. Mais ce « Paradis Saint-Pierre » affiche aussi un profil floral, frais et élégant, sur des notes de fleurs blanches, de primevère et de trèfle.

Le caractère velouté et ample de l'entame de bouche est parfaitement souligné par des saveurs délicatement miellées. On retrouve ensuite ce fruit frais et croquant, entre fruits blancs et melon d'Espagne, qui apporte gourmandise et énergie. Le sol joue pleinement son rôle, donnant au milieu de bouche un profil très droit, serré, soutenu par de fins amers évoquant l'amande fraîche et la peau d'agrumes.

Magnifiquement complet et équilibré, parfaitement représentatif des qualités du millésime 2017, voici de toute évidence un très beau vin de gastronomie, aussi droit que long, qui magnifiera quenelles de brochet, cassolettes de poisson ou de fruits de mer gratinées au four, ou encore des ris de veau. Des plats gourmands et onctueux pour une dégustation « paradisiaque »...

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Puissant et sophistiqué : pulpe de poire, pêche blanche et ananas, melon d'Espagne. Miel fin. Une touche de peau de mandarine et d'amande. Fleurs blanches, primevère, trèfle.

Bouche : Entame ample et veloutée, sur des saveurs miellées. Fruité savoureux. Le sol joue pleinement son rôle, donnant au milieu de bouche un profil droit, serré, soutenu par de fins amers d'amande fraîche

Accords mets-vins : Quenelles de brochet, cassolettes de poisson ou de fruits de mer gratinées au four, ou encore des ris de veau crévés, une lotte au safran.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (90%), roussanne (10%)

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.