

Domaine Coursodon - Etincelle Blanc (VDF) - 2015



Cette nouvelle cuvée du domaine, produite pour la première fois en 2015 sur seulement 2 fûts, constitue pour nous la plus jolie découverte que nous ayons faite lors du dernier Marché des Vins d'Ampuis, en janvier dernier. Coup de cœur unanime de toute l'équipe !

Nécessité faisant loi, les Coursodon, père et fils, cherchent 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 à proximité - mais en dehors - des appellations Saint-Joseph et Saint-Péray. Convaincus de la qualité du terroir associant granites et loess calcaires, pour élaborer un grand blanc, Jérôme Coursodon et son père décident d'associer Roussanne et Viognier. Encépagement interdit dans l'AOC Saint-Joseph ? Peu importe, ce sera donc un Vin de France, mais quel Vin de France !

Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître. Sur ce terroir si puissant, loin d'être variétal, le viognier, majoritaire dans l'assemblage, donne ici un vin délicat et expressif, très floral, mêlant fruits blancs et saveurs miélées. En bouche, le vin est sensuel et envoûtant, plein de fruits (pomme, poire, raisin), charnu, doté d'une belle puissance et d'une superbe allonge ! Que demander de plus ?... Qu'à l'avenir, le Domaine Coursodon en produise plus, pour que nous puissions vous en faire profiter davantage !

A découvrir d'urgence uniquement sur La Route des Blancs !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Coursodon - Etincelle Blanc (VDF) - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Très floral. Miel complexe. Fruits blancs (pomme, poire, raisin). Légères notes minérales évoquant la coquille d'oeuf.

Bouche : Sensuelle, envoûtante 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 2018.

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier (80%), roussanne (20%)

Culture : Principes biologiques