

Domaine Coursodon - Etincelle Blanc - 2019



Depuis son premier millésime en 2015 (produit alors sur 2 fûts seulement), cette cuvée nous a enthousiasmés avec une belle constance. Ce millésime 2019, floral, pur et fringant, confirme avec brio tous les espoirs que nous avons placés dans ce vin : voici certainement la version la plus aboutie et complète de cette cuvée depuis sa création !

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 fin, Jérôme Coursodon décide d'associer roussanne et viognier, pour un résultat à la fois puissant et étonnamment frais et élégant 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 5^e millésime, concentré et dynamique 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 (à peine 6 mois).

Dès le premier nez, on est séduit par son équilibre parfaitement balancé entre gourmandise et fraîcheur. La poire Comice pochée, la pomme finement caramélisée et l'abricot s'entourent d'une myriade de notes florales aériennes et fraîches : fleurs blanches, frésias, primevères, menthe sauvage, une touche anisée de fenouil, une autre de thym frais ou encore de lavande... Quelle farandole !

Loin d'être un simple vin de fruit, cette « Etincelle » fait honneur à son terroir et au sol dont elle est issue : on retrouve en bouche une vraie tension minérale, aux accents épicés et toniques. Les fruits blancs légèrement pochés se marient fort bien avec une dimension mentholée particulièrement bienvenue. La longueur en bouche impressionne à ce niveau, toujours stimulante avec ses accents acidulés et citronnés. Idéal pour un apéritif dinatoire, avec des accras de morue, une terrine de poissons aux herbes fines ou des rillettes aux deux saumons (frais et fumé). A table, nous verrions bien des tagliatelles « alla carbonara »...

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un délice !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Coursodon - Etincelle Blanc - 2019



Dégustation et accords

Robe : Brillante, jaune dorée

Nez : Expressif et gourmand : poire Comice pochée, pomme caramélisée et abricot. Notes florales aériennes et fraîches : fleurs blanches, frésias, primevères, menthe sauvage, une touche anisée de fenouil, une autre de thym frais, lavande

Bouche : Tension minérale, aux accents épicés et toniques. Les fruits blancs légèrement pochés se marient avec une dimension mentholée. Longue finale aux accents citronnés stimulants

Accords mets-vins : Apéritif dinatoire, avec des accras de morue, une terrine de poissons aux herbes fines ou des rillettes aux deux saumons (frais et fumé). A table, avec des tagliatelles « alla carbonara »...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Principes biologiques