

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre Blanc - 2018



Ce Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre reste incontestablement la cuvée phare de la maison, que Jérôme Coursodon lui-même n'hésite pas à qualifier « d'Hermitage du Domaine ». Si l'on retrouve sur ce magnifique 2018 toute la sensualité gourmande du millésime, ici, la qualité du terroir et la justesse de l'élevage apportent un supplément d'élégance, cette fraîcheur si importante pour les Coursodon et une remarquable tension finale. Profondeur, harmonie, énergie : tout y est !

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. 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 de plus d'un an, sur lies fines, en fûts de plusieurs vins. En 2018, il a parfaitement maîtrisé ses choix de dates de vendange : si l'on retrouve la générosité gourmande du millésime, on a évité tout embonpoint rencontré ici ou là...

Aujourd'hui, le vin se montre à la fois sensuel, mais frais et raffiné : le pari est gagné ! Aux arômes francs de poire, de pêche de vigne et d'ananas, mâtinés d'une touche toastée, se mêlent des notes subtiles et aériennes de fleur d'acacia, de violette, de thym frais, de sauge et de coriandre, et même de réglisse. Une touche citronnée vient souligner la sensation de fraîcheur.

La gourmandise et le velouté en bouche sont absolument irrésistibles : les saveurs de pomme et de poire s'agrémentent d'une touche d'oranger, mais aussi d'une nuance d'agrumes confits au sel et de quelques épices douces. La pureté et la persistance du fruit sur la finale sont exceptionnelles. Nous avons bien sûr affaire à un très beau vin de gastronomie : on pense tout autant à des quenelles de brochet sauce Nantua, qu'à une cassolette de fruits de mer gratinée au four, ou encore à des ris de veau braisés aux champignons sauvages, ou une volaille de Bresse accompagnée d'une purée beurrée, dans le style Robuchon !

Des plats gourmands et onctueux pour une dégustation « paradisiaque »...

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Puissant et sophistiqué : poire, pêche de vigne et ananas, mâtinés d'une touche toastée. Des notes subtiles et aériennes de fleur d'acacia, de violette, de thym frais, de sauge et de coriandre, et même de réglisse. Citron confit.

Bouche : Entame ample et veloutée, sur des saveurs de fruits blancs, d'oranger et d'agrumes confits au sel. De l'énergie. Finale intense, saline et épicée. grosse persistance.

Accords mets-vins : Quenelles de brochet, cassolettes de fruits de mer gratinés au four, ou encore des ris de veau crévés aux champignons sauvages, une volaille de Bresse et sa purée "Robuchon"...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.