

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Silice Blanc - 2020



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 fameuse colline de l'Hermitage, sur l'autre rive du Rhône), mêlés à des argiles. Celles-ci 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, la géographie escarpée interdit toute mécanisation : travail des sols, travail des vignes et vendanges, tout est réalisé manuellement, avec le plus grand soin. Au final, les rendements sont très limités.

Après une vinification naturelle et un élevage de 6 mois environ en cuve inox, en veillant à bloquer la fermentation malolactique, pour conserver un maximum de fraîcheur, ce Saint-Joseph Silice, composé à 100% de marsanne, est un modèle du style Coursodon. Sur ce millésime 2020, il offre un équilibre remarquable entre élégance et fraîcheur aérienne d'un côté, générosité fruitée et densité rocheuse de l'autre.

D'un côté, le charme délicat des petites fleurs blanches et de la violette, la fraîcheur du cerfeuil, de la lavande, de la coriandre ou de l'eucalyptus. De l'autre, la générosité d'une poire Comice bien mûre, de la pêche blanche, de l'abricot ou de la goyave, mâtinés de quelques notes épicées, entre poivre et baie de genièvre. Un pur délice...

La bouche déploie une matière sensuelle et enveloppante, évoquant de délicieux coulis de poire, d'abricot et de mangue. Les saveurs nourrissantes d'ananas et de pomme sont finement rôties et caramélisées. Loin d'être un simple vin de fruit, ce Saint-Joseph Silice développe peu à peu son empreinte minérale : on ressent une densité presque tannique en milieu de bouche, tout droit venue des sols granitiques. Tout comme cette tension et ces accents empyreumatiques, évoquant désormais les fruits flambés ou poivrés, qui donnent à la finale sa percussion.

A la fois élégant, expressif et puissant, ce Silice vous accompagnera bien sûr à l'apéritif, avec un chèvre frais, de la mortadelle ou des rillettes de volaille, mais sa structure impeccable autorise de belles associations à table. On pense à une terrine tiède de poissons aux fines herbes, des

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

ravioles de Romans, une tarte poireau-saumon ou encore des tagliatelles fraîches au saumon. Une vraie gourmandise.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Silice Blanc - 2020



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante, citron reflet vert

Nez : Frais et dense : petites fleurs blanches et violette, fraîcheur du cerfeuil, de la lavande, de la coriandre ou de l'eucalyptus. Générosité d'une poire Comice bien mûre, de la pêche blanche, de l'abricot ou de la goyave. Poivre, baie de genièvre.

Bouche : Sensuelle, enveloppante sur le coulis de poire, d'abricot et de mangue. Ananas et pomme finement rôtis et caramélisés. Densité tannique du milieu de bouche. Des accents empyreumatiques de fruits flambés et poivrés sur la finale.

Accords mets-vins : A l'apéritif, avec un chèvre frais, de la mortadelle ou des rillettes de volaille. A table, une terrine tiède de poissons aux fines herbes, des ravioles de Romans, une tarte poireau-saumon ou encore des tagliatelles fraîches au saumon.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.