

Domaine Coursodon - Etincelle Blanc - 2021



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 zones d'appellation de Saint-Joseph et Saint-Péray.

Convaincus de la qualité de ce terroir mêlant granites et loess calcaires pour élaborer un grand blanc, Jérôme Coursodon et son père, Pierre, décident d'associer roussanne et viognier, pour un résultat étonnamment délicat. Encépagement interdit dans l'AOC Saint-Joseph ? Peu importe, ce sera donc un vin de France, mais quel vin de France !

Ce millésime confirme leur impressionnante maîtrise de la vinification, privilégiant ici de grands contenants bois et un élevage sur lies fines assez court (5 mois).

Le nez s'ouvre sur une dimension empyreumatique, avec un toasté léger et élégant bientôt relevé par des notes fraîches et toniques de poire, d'ananas et d'abricot. Ici le viognier joue une partition tout en retenue, il est d'une épatante délicatesse. On finit par surprendre quelques fragrances florales de bruyère, de rose trémière, de violette mais également de stimulantes notes d'eucalyptus, de fenouil et de menthe. Un vin qui affiche l'énergie d'une nature battue par les vents, caressée par une rafraichissante pluie d'été.

La bouche invite quelques notes de mandarine, de zeste d'orange et de pêche blanche. Les papilles sont réveillées par la pointe d'amertume d'un miel de châtaigner. On a l'impression de se laisser gagner par un jus net et pointu. Il trace sa route avec fermeté et se présente en milieu de bouche toutes voiles dehors. Une pointe d'acidité et d'iode saisit la structure par le col et la grandit encore. On retrouve en finale une touche d'anis et l'on se régale de notes sublimes d'ananas frais gorgé de sucre. Une note de sous-bois, entre mousse et champignon frais, sublime l'ensemble.

A table, on ira volontiers sur des œufs brouillés aux asperges vertes, un soufflé au fromage, mais aussi sur un poisson blanc à la crème ou des calamars sautés à l'ail. Quelques fromages de chèvre, comme la rigotte de Condrieu, raviront également les papilles...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Coursodon - Etincelle Blanc - 2021



Dégustation et accords

Robe : Brillante, jaune citron, reflet vert

Nez : Frais, élégant : poire, ananas et abricot associés à un fin toasté, bruyère, rose trémière, violette, de stimulantes notes d'eucalyptus, de fenouil et de menthe. Une touche de miel. Zeste d'agrumes

Bouche : Juteuse et tonique, sur des saveurs de mandarine, de zeste d'orange, de jus d'ananas, une touche saline et iodée précède de fins amers évoquant un miel de châtaignier. Longue finale mêlant note anisée et sous-bois

Accords mets-vins : Des œufs brouillés aux asperges vertes, un soufflé au fromage, mais aussi sur un poisson blanc à la crème ou des calamars sautés à l'ail. Quelques fromages de chèvre, comme la rigotte de Condrieu



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier (70%), roussanne
(30%)

Culture : Principes biologiques