

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Silice Blanc - 2021



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 village de Mauves.

Les sols de granites très altérés (géologiquement comparables à ceux de la célèbre appellation Hermitage, sur l'autre rive du Rhône), mêlés à des argiles, permettent à la vigne de développer un système racinaire profond et complexe et de trouver les réserves hydriques lui permettant de résister aux étés secs et chauds qui se multiplient 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. Après une vinification naturelle et un élevage en cuve inox, en veillant à bloquer la fermentation malolactique, pour conserver plus de fraîcheur, ce Saint-Joseph Silice, composé à 100% de marsanne, est un modèle du style Coursodon, préservant parfaitement l'éclat et la richesse aromatique du fruit sans jamais tomber dans le piège de la lourdeur.

Une leçon de justesse et de finesse : c'est bien ce que nous donne cette année ce très beau Saint-Joseph Silice. De beaux arômes de fleurs jaunes, de genêt et de muguet montent rapidement du verre. De-ci de-là, quelques notes d'herbes fines anisées viennent nous rafraîchir les narines, précèdent une touche lactée de yogourt frais. Puis une dimension plus suave complète le propos, évoquant miellerie et cire d'abeille.

La bouche est éclatante de finesse et de fraîcheur. Un ruban, toujours léger, s'étire en milieu de bouche autour de saveurs de pêche jaune, de jus d'abricot, de nectarine et de figue fraîche. Les fruits sont succulents, sans exubérance, affichant une parfaite maturité. On est saisi en finale par d'énergiques ondes charriant les amers d'un pomelo. La retro-olfaction est langoureuse, à peine épicée et anisée, évoquant désormais le jus d'un pamplemousse rosé. On devine encore, et la chose est emballante, une ou deux notes de pierres à fusil.

Nous recommandons ce jeune Saint-Joseph Silice sur des amuse-bouche à base de chèvre frais, quelques charcuteries italiennes ou autres bruschettas aux anchois. Après 2 ou 3 années de cave, il saura également parfaitement se tenir à table autour de ris de veau rôtis, de beignets de calamar à la romaine ou encore d'une échine de porc caramélisée, à la vietnamienne. Ce vin a tant à offrir...

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Silice Blanc - 2021



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante, citron reflet vert

Nez : Fin et subtil : fleurs jaunes, genêt et muguet, cerfeuil musqué et fenouil, yogourt frais, miel et cire d'abeille, fruits à noyau (pêche, abricot).

Bouche : Fraîche, longiligne, gorgé de saveurs de fruits frais autour de la pêche jaune, de la nectarine, de l'abricot et de la figue fraîche. Quelques épices, de l'anis et une touche énergisante de peau et de jus de pamplemousse

Accords mets-vins : Des amuse-bouche à base de chèvre frais, quelques charcuteries italiennes ou bruschettas aux anchois. Après 2 ou 3 années de cave, avec des ris de veau rôtis, des beignets de calamar à la romaine ou encore une échine de porc caramélisée, à la vietnamienne



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.