

## Domaine Coursodon - Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre Blanc - 2021



Ce Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre reste incontestablement la cuvée phare de la maison, que Jérôme Coursodon lui-même définit comme « l'Hermitage du Domaine ».

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. Ici, 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 - pas plus de 10%) bénéficient du plus grand soin, sans aucune mécanisation.

Compte tenu de la qualité du terroir, Jérôme n'hésite pas à chercher la haute maturité du raisin, qu'il enrobe ensuite par un élevage haute-couture, sur lies fines, en fûts de plusieurs vins. C'est généralement une des dernières parcelles vendangées.

2021 s'est traduit ici par de très belles maturités atteintes dans la deuxième moitié de septembre, avec un supplément d'acidité et de fraîcheur par rapport aux années précédentes. Donnant au final un vin plus longiligne, plein de peps et de gourmandise.

Dès le premier nez, vous pénétrez dans un jardin d'Eden, où se joue une folle danse d'arômes citronnés, de verveine, d'acacia et de mimosa. Vient ensuite une note crayeuse et même iodée, complétée de curry et d'eau de lavande. L'ensemble monte en spirale pour un vrai ravissement des sens. Derrière ce premier rideau olfactif apparaissent des notes plus miellées, plus pâtisseries (voire lactée) qui évoquent crêpes ou pancakes. Puis vient le fruit, frais, triomphant, sur des évocations franches de coing et de pêche blanche.

La texture de ce Saint-Joseph évoque quelque chose de noble et de profond. La bouche est perpétuellement dynamisée par un imprégnation minérale aux accents crayeux et poudrés. Elle enrobe un grain croquant et vif en milieu de bouche. Un peu de pâte de d'amande s'immisce dans la belle farandole de fruits mûrs et juteux, autour de la pêche et du citron. La longue finale est portée par des amers exquis qui n'éteignent jamais ce jus charnu et câlinant.

Un grand Saint-Joseph de lieu qui se révélera, après quelques années de cave, sur un poulet aux morilles, des quenelles ou encore des croquettes de flétan fumé. A moins que vous n'optiez pour des ris de veau braisé ou

un Parmentier d'andouillette au céleri. Sublime !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Coursodon - Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre Blanc - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sophistiqué, aérien : arômes citronnés, verveine, acacia et mimosa. Vient ensuite une note crayeuse et même iodée, complétée de curry et d'eau de lavande. Crêpes ou pancakes au miel. Coing et pêche blanche

Bouche : Texture soyeuse, noble, dynamisée par un imprégnation minérale aux accents crayeux et poudrés. Un grain croquant et vif en milieu de bouche. Un peu de pâte de d'amande s'immisce dans les fruits mûrs et juteux, autour de la pêche et du citron

Accords mets-vins : Un poulet aux morilles, des quenelles ou encore des croquettes de flétan fumé. A moins que vous n'optiez pour des ris de veau braisé ou encore un Parmentier d'andouillette au céleri.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12°



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (95%), roussanne (5%)

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.