

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Silice Blanc - 2022



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. C'est particulièrement vrai sur ce splendide millésime 2022 qui a su conserver une belle acidité expressive en bouche et toute l'énergie épicée venue du sol.

Un modèle de justesse et de charme : c'est bien ce que nous évoque cette année ce très beau Saint-Joseph Silice. Si le sol se montre très présent, c'est bien un royaume de fruits blancs que l'on découvre au premier nez : les arbres du verger ploient sous le poids de fruits gorgés de jus et de sucs, entre poires Conférence ou Beurré-Hardy, pommes Granny ou RubINETTE et pêche blanche. Au fil de l'aération, les arômes s'enrichissent de succulentes notes d'abricot et d'ananas, de confiture de prune Reine-Claude et même une touche plus pâtissière évoquant un millefeuille. Une touche végétale complexe et rafraîchissante évoque quelques soupes froides, Vichyssoise en tête, mais aussi le jus de carotte.

La bouche est éclatante de gourmandise et d'énergie. La matière ample mais souple déploie un beau volume de fruits, sur des saveurs de compotes froides de pomme et de poire, et de fruits à noyau bien mûrs, entre prune verte et abricot. Le milieu de bouche voit émerger un puissant courant épicé, véritable signature de ce millésime, avec ses notes de safran, de poivre Sichuan légèrement mentholé, de colombo, ainsi qu'une pointe de wasabi revigorante. On aime la parfaite cohérence de l'ensemble, l'équilibre entre maturité et fraîcheur acidulée, expression du fruit et imprégnation dans le sol.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un beau vin de plénitude et d'énergie, que l'on boira avec beaucoup de plaisir sur un saucisson brioché aux pistaches, une tourte de volaille et champignons, des ravioles aux cèpes ou encore des linguine alla carbanora. Une réussite exemplaire.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Silice Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante, citron reflet vert

Nez : Justesse et charme : arbres du verger, poires Conférence ou Beurré-Hardy, pommes Granny ou RubINETTE, pêche blanche, abricot, ananas, confiture de prune Reine-Claude, millefeuille, soupes froides, Vichyssoise, jus de carotte.

Bouche : Eclatante de gourmandise et d'énergie, matière ample mais souple, beau volume de fruits (compotes froides de pomme et de poire, prune verte, abricot), puissant courant épicé (safran, poivre Sichuan mentholé, colombo, wasabi).

Accords mets-vins : Sur un saucisson brioché aux pistaches, une tourte de volaille et champignons, des ravioles aux cèpes ou encore des linguine alla carbanora.



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 : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.