

Domaine Coursodon - Etincelle Blanc - 2022



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 : un pur bijou de sensualité aromatique, de gourmandise et de rondeur !

Ce millésime, particulièrement expressif, confirme leur impressionnante maîtrise de la vinification, privilégiant ici de grands contenants bois et un élevage sur lies fines assez court (5 mois) qui respecte et sublime parfaitement la générosité aromatique du fruit.

Le nez s'ouvre dans un jaillissement d'essences florales et de volutes épicées, autour de la violette, du miel de lavande ou de genêt, de la bergamote, du jasmin et du thé Earl Grey, du poivre blanc, de l'encens. Une note capiteuse rappelle le patchouli. On pense aussi à l'eau de rose, aux bonbons à la menthe et à l'anis. C'est à la fois terriblement séducteur mais toujours élégant, empreint d'une saine retenue. L'expression minérale se glisse avec tact dans ce concentré de fleurs et de fruits, où dominant différentes variétés de pêche.

La bouche, toute en rondeur enveloppante, nous régale de saveurs de poire bien mûre, de pêche de vigne, mais aussi de jus de canneberge, de carambole et de saveurs plus toniques et acidulées évoquant orange et rhubarbe confite. La douceur de la violette s'anime bientôt d'une dimension épicée, tonifiante, autour du poivre vert, de la sauge et de la verveine citronnée. La finale, tendue et épicée, assoit le remarquable équilibre de cette belle Etincelle, persistante et radieuse.

A table, le vin sera très à l'aise sur des ravioles de Romans ou un boudin blanc, mais aussi sur des accras de morue ou un curry de crevettes. Succulent !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Coursodon - Etincelle Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Brillante, jaune citron, reflet vert

Nez : Séducteur mais toujours élégant : violette, miel, lavande, genêt, bergamote, jasmin, thé Earl Grey, poivre blanc, encens, patchouli, eau de rose, bonbons à la menthe et à l'anis, expression minérale, différentes variétés de pêche.

Bouche : Rondeur enveloppante (poire, pêche de vigne, jus de canneberge, de carambole), saveurs toniques et acidulées (orange, rhubarbe confite), violette, dimension épicée, tonifiante (poivre vert, sauge, verveine citronnée). Finale tendue et épicée.

Accords mets-vins : Sur des ravioles de Romans ou un boudin blanc, mais aussi sur des accras de morue ou un curry de crevettes.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Principes biologiques