

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre Blanc - 2015



Nous ne vous avons encore jamais proposés la cuvée phare du Domaine, que Jérôme Coursodon lui-même définit comme « l'Hermitage du Domaine ». C'est désormais chose faite avec ce splendide millésime 2015, tout en rondeur et en générosité, toujours porté par l'énergie minérale de ce terroir d'exception.

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 5%) bénéficient du plus grand soin, sans aucune mécanisation.

Ici, 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 redoutablement précis, sur lies fines, en fûts de plusieurs vins. Le résultat est remarquable de puissance et de rondeur gourmande, le fruit jaune s'y exprime pleinement, enrobé de touches miellées et de notes de fruits secs.

L'ampleur et le velouté en bouche, équilibrés par une trame minérale épicée, appellent une gastronomie de plats mijotés et crémeux, comme un poulet aux morilles, une blanquette de volaille ou, côté mer, une lotte au lait de coco. Evidemment, quelques années en cave ne feront que renforcer le panache de ce Saint-Joseph de haut vol.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre Blanc - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Beau fruit : raisin mûr, abricot rôti, pêche blanche. Coquille d'oeuf. Noisette et amande grillée. Miel. Curry.

Bouche : Beaucoup d'ampleur, attaque veloutée. Bel équilibre entre gras et fraîcheur. Persistance entre gourmandise du fruit mûr et minéralité.

Accords mets-vins : Boudin blanc, ris de veau à la crème, poulet aux morilles, beignets de calamar à la romaine, lotte au curry et lait de coco, blanquette.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.