

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre Blanc - 2022 - blanc



Ce Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre est 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 et cette vibration 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 magnifie ensuite par un élevage haute-couture, sur lies fines, en fûts de plusieurs vins. C'est généralement une des dernières parcelles vendangées.

Quoiqu'appartenant à la lignée des millésimes plutôt solaires, la qualité du travail cultural et la patience du vigneron ont été récompensés, en 2022, par une maturation progressive et régulière, offrant, au final, des jus à la fois très aromatiques, pleins mais frais. Ce fut particulièrement vrai de ces marsannes aux degrés raisonnables et aux acidités bien préservées.

Le nez offre un bouquet d'arômes complexes où l'on perçoit de prime abord des senteurs de jasmin, de miel d'acacia et de fleurs d'orangers auxquelles se joignent des parfums d'amande verte et de noisette fraîche. Le citron confit, le pamplemousse et l'orange confite insufflent une vivacité réjouissante, adoucie de notes de fruits à noyau comme l'abricot mûr et la pêche jaune. Quelques touches épicées, plus suaves que piquantes, évoquant la cannelle et la noix de muscade se fondent aux senteurs de cire d'abeille et de frangipane. On est séduit par tant de charme et de distinction.

En bouche, la texture est délicate et le volume de fruits conséquent. L'éclat gourmand du fruit se révèle avec précision autour de la pêche jaune, de la tarte à l'abricot, mais également de parfums d'agrumes doux sur le citron confit et la mandarine. De succulentes saveurs de brioche, de pâte d'amande et pâtisserie au miel ajoutent à la gourmandise irrésistible et à la sensualité réconfortante de ce Paradis Saint-Pierre. C'est là toute la qualité du terroir et le talent du vigneron d'avoir su combiner fraîcheur et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

volupté, volume et précision, toujours avec élégance.

Par son équilibre entre gras et minéralité, il sera un partenaire de choix pour des aumônières au foie gras, des ris de veau à la crème ou un poulet de Bresse aux morilles. Dans un goût plus maritime, misez sur un crabe farci, une blanquette de lotte safranée ou un Saint-Pierre grillé sur la peau accompagné d'un risotto aux anchois et citron.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre Blanc - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe et charmeur : jasmin, miel d'acacia, fleurs d'orangers, amande verte, noisette fraîche, citron confit, pamplemousse, orange confite, abricot mûr, pêche jaune, cannelle, noix de muscade, cire d'abeille, frangipane.

Bouche : Délicate, volume de fruits conséquent, éclat gourmand (pêche jaune, tarte à l'abricot), agrumes doux (citron confit, mandarine), saveurs de brioche, de pâte d'amande et pâtisserie au miel, sensualité réconfortante.

Accords mets-vins : Des aumônières au foie gras, des ris de veau à la crème ou un poulet de Bresse aux morilles. Un crabe farci, une blanquette de lotte safranée ou un Saint-Pierre grillé sur la peau accompagné d'un risotto aux anchois et citron.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2034

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

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

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.