

Domaine Coursodon - Etincelle Blanc - 2023 - blanc



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 charme, de gourmandise et de rondeur.

Ce millésime, particulièrement expressif et fringant, 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 thé Earl Grey, du poivre blanc, de l'encens. On pense aussi à quelques berlingots à la menthe et à l'anis. C'est à la fois séducteur mais toujours élégant, empreint d'une saine retenue. L'expression minérale se glisse avec tact dans ce concentré de fruits frais et juteux, où dominent pêches et abricots.

La bouche, juteuse et dynamique, nous régale de saveurs de poire, de pêche de vigne, mais aussi de carambole et de notes plus toniques et acidulées évoquant orange et citron de Menton. La douceur de la violette s'anime bientôt d'une dimension épicée, tonifiante, autour du poivre vert 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

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Coursodon - Etincelle Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Brillante, jaune citron, reflet vert

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

Bouche : juteuse et dynamique, poire, pêche de vigne, carambole, orange et citron de Menton, violette, dimension épicée, tonifiante, poivre vert, verveine citronnée. La finale, tendue et épicée, assoit le remarquable équilibre.

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 2031

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

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

Culture : Principes biologiques