

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Silice Blanc - 2023 - blanc



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 pureté aromatique du fruit sans jamais tomber dans le piège de la lourdeur. C'est particulièrement vrai sur ce vibrant millésime 2023, plein et savoureux, 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 panier de fruits blancs que l'on découvre au premier nez, autour de poires bien juteuses, de pêches blanches et de brugnons. Au fil de l'aération, les arômes s'enrichissent de parfums estivaux et gourmands d'ananas, de melon et de la pulpe d'un citron jaune bien mûr. Une note toastée et de discrètes évocations de pâte feuilletée ajoutent à la gourmandise du propos. Tout comme ce voile miellé délicatement sensuel.

La bouche est éclatante de gourmandise et d'énergie. La matière ample mais souple déploie un beau volume de fruits, sur des saveurs de jus 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 du millésime, avec ses notes de safran, de poivre Sichuan légèrement mentholé, de noix de muscade et de raifort. 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 de véritables linguine alla carbanora (sans crème !). Une réussite exemplaire.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Silice Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante, citron reflet vert

Nez : justesse et charme : panier de fruits blancs, poires juteuses, pêches blanches et brugnon, ananas, melon, pulpe d'un citron jaune bien mûr, note toastée, discrètes évocations de pâte feuilletée, voile miellé délicatement sensuel.

Bouche : éclatante de gourmandise et d'énergie, matière ample mais souple, beau volume de fruits (jus de pomme et de poire, prune verte, abricot), puissant courant épicé (safran, poivre Sichuan, noix de muscade, raifort). Equilibre entre maturité et fraîcheur.

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.