

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre Blanc - 2016



Ce Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre reste incontestablement la cuvée phare de la maison, que Jérôme Coursodon lui-même définit comme « l'Hermitage du Domaine ». Ce splendide millésime 2016, à la fois puissant, complet et d'une rare grâce, confirme son rang.

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 10%) 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 haut-couture, sur lies fines, en fûts de plusieurs vins. Sur ce millésime 2016 solaire et puissant, la qualité de l'élevage a payé, permettant d'affiner le vin, de gagner en grâce et en sophistication sans perdre la force du millésime.

Le résultat est remarquable d'équilibre, porté par un souffle frais et une intensité minérale de tout premier ordre. On tombe immédiatement sous le charme d'un nez éminemment floral, évoquant lys et mimosa, mais aussi le miel de lavande et l'amande. Jérôme Coursodon parvient ici à préserver une vraie fraîcheur, qui s'exprime sur des notes de menthe fraîche, de coriandre et d'agrumes, évoquant le citron givré. Bien sûr, le fruit est bien présent, charnu et juteux, sur la poire Comice et l'ananas.

Passée l'attaque en bouche, riche et veloutée, la marsanne joue admirablement son rôle apportant en bouche de très fins amers, qui donnent de l'élan à la finale et intensifient cette minéralité saline et délicatement épicée. Un grand vin qui appelle une gastronomie de plats mijotés et crémeux, comme un poulet aux morilles, une lotte au safran, des ris de veau braisé ou des quenelles. Evidemment, quelques années en cave ne feront que renforcer le panache de ce Saint-Joseph... paradisiaque.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Puissant et sophistiqué : lys, mimosa. Miel de lavande, amande. Menthe fraîche, coriandre, citron givré. Poire comice, ananas.

Bouche : Beaucoup d'ampleur, attaque veloutée. Bel équilibre entre gras et fraîcheur. Fins amers sur la finale, beaucoup de souffle dans un registre énergétique et épicé.

Accords mets-vins : Quenelle, boudin blanc, ris de veau à la crème, poulet aux morilles, beignets de calamar à la romaine, lotte au safran, blanquette.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (90%), roussanne (10%)

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.