

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Silice Blanc - 2015



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 célèbre 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 souvent secs et très chauds dans la région.

Comme dans toutes les vignes du Domaine, ici, 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 ne pas aller au bout de la fermentation malolactique, pour conserver plus de fraîcheur, ce Saint-Joseph Silice, composé à 100% de marsanne, est un modèle du style Coursodon, privilégiant le fruit, la pureté et la finesse, à l'ampleur parfois un peu lourde de certains blancs de la région.

Raisin juteux et croquant, groseille blanche, pêche blanche, le fruit bien présent s'accompagne ici de délicates notes minérales évoquant la coquille d'œuf et de très agréables arômes de menthe fraîche et de noisettes. A la fois accessible et raffiné, ce Silice vous accompagnera bien sûr très bien à l'apéritif, avec un chèvre frais ou de la mortadelle, mais sa structure impeccable autorise de belles associations à table, avec un boudin blanc, des ris de veau, mais aussi des beignets de calamar à la romaine et même un foie gras rôti sur un coulis de betterave ! Un très joli vin, gourmand et versatile, à déguster en de multiples occasions...

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Silice Blanc - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Beau fruit : raisin, groseille blanche, pêche blanche. Coquille d'oeuf. Menthe fraîche, eucalyptus.

Bouche : Beaucoup de finesse, toucher soyeux. Bel équilibre entre gras et fraîcheur. Persistance entre gourmandise du fruit et minéralité.

Accords mets-vins : Apéritif : mortadelle, chèvre frais, plateau de fruits de mer. A table : boudin blanc, ris de veau, beignets de calamar à la romaine, linguine alle vongole...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018.

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.