Domaine Coursodon - Saint-Joseph Silice Blanc - 2019

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 fameuse colline de l'Hermitage, sur l’autre rive du Rhône), mêlés à des argiles. Celles-ci 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, la géographie escarpée interdit toute mécanisation : travail des sols, travail des vignes et vendanges, tout est réalisé manuellement, avec le plus grand soin. Au final, les rendements sont très limités.

Après une vinification naturelle et un élevage en cuve inox et béton, en veillant à bloquer la fermentation malolactique, pour conserver un maximum de fraîcheur, ce Saint-Joseph Silice, composé à 100% de marsanne, est un modèle du style Coursodon. Il préserve parfaitement l’éclat et la richesse aromatique du fruit sans jamais tomber dans le piège de la lourdeur. Ces choix de vinification s’avèrent particulièrement judicieux sur ce millésime 2019 naturellement concentré, tout en ayant conservé d’excellentes acidités.

On ressent un bel équilibre entre une aromatique gourmande mais bien fraîche, une matière dense mais élastique, et une vraie tension apportée par le sol, soutenue par une trame épicée énergique. Le raisin frais, juteux et croquant, la poire Williams, la pomme Boskoop et Reinette, la pêche jaune côtoient les agrumes (citron, pamplemousse) et une touche d’amande. Une dimension végétale raffinée apporte fraîcheur et complexité : on voyage entre la menthe, la coriandre, le thym, le laurier frais et la lavande. Quelques épices toniques viennent chatouiller les narines : on pense au poivre vert et à la cardamome.

Ce Saint-Joseph se montre tout aussi complet, savoureux et énergique en bouche : il y a là beaucoup de fruits blancs charnus, du raisin épicé et une matière incroyablement dense. De fins amers apportent une belle tonicité salivante à une finale très intense : c’est excellent !

A la fois accessible, expressif et magnifiquement équilibré, ce Silice vous accompagnera bien sûr à l’apéritif, avec un chèvre frais ou de la mortadelle, mais sa structure impeccable autorise de belles associations à

table. On pense à un carpaccio de veau, un colin froid accompagné d’une sauce mousseline au cerfeuil ou des beignets de calamar ! Le sommelier du célèbre restaurant Pic propose même un accord plus audacieux : un foie gras de canard rôti aux épices douces accompagné de ravioles de betteraves…

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Silice Blanc - 2019

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complet, jaillissant : raisin frais, poire Williams, pomme Boskoop et Reinette, pêche jaune, citron, pamplemousse. Amande. Menthe, coriandre, thym, laurier frais et lavande. Poivre vert et cardamome.

Bouche : Savoureuse et énergique : il y a là beaucoup de fruits blancs charnus, du raisin épicé et une matière incroyablement dense. De fins amers apportent une belle tonicité salivante à une finale intense.

Accords mets-vins : Apéritif : mortadelle, chèvre frais, plateau de fruits de mer. A table : un carpaccio de veau, un colin froid accompagné d'une sauce mousseline au cerfeuil ou des beignets de calamar

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.