

Domaine Coursodon - Etincelle Blanc - 2020



Depuis son premier millésime en 2015 (produit alors sur 2 fûts seulement), cette cuvée nous enthousiasme avec une belle constance.

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 exposée à l'Ouest, située sur le plateau de Mauves, à proximité - mais en dehors - des appellations Saint-Joseph et Saint-Péray.

Convaincus de la qualité de ce terroir mêlant granites et loess calcaires pour élaborer un blanc racé et fin, Jérôme Coursodon décide d'associer roussanne et viognier, pour un résultat à la fois puissant et étonnamment frais et élégant dans son aromatique. Cet encépagement n'est pas autorisé dans l'AOC Saint-Joseph ? Peu importe, ce sera donc un Vin de France, mais quel vin de France !

Cette jaillissante Etincelle 2020, à la fois concentrée et pénétrante, confirme de fort belle manière la justesse des intuitions des Coursodon et leur impressionnante maîtrise de la vinification. Jérôme privilégie ici de grands foudres en bois et un élevage sur lies fines assez court (à peine 6 mois). Au-delà de la prodigieuse richesse aromatique du vin, ce qui frappe le plus, c'est la capacité extraordinaire de ces vignes encore jeunes à transmettre l'énergie et la vibration du sol avec autant d'intensité et de profondeur.

Dès le premier nez, c'est une farandole d'arômes fruités et épicés qui tournoie au-dessus du verre, déployant une énergie franchement communicative. Le viognier semble, cette année, s'affirmer dans l'assemblage et nous régale de notes de pêche de vigne, de noyau de brugnion et de pêche, d'abricot, mais aussi de violette, de bergamote, d'encens, de poivre Sichuan ou de musc. Une touche plus acidulée évoquant une marmelade orange-citron précède une note aérienne de sauge et quelques nuances d'ananas frais. C'est un pur délice !

En bouche, les équilibres sont juste parfaits : on retrouve la même générosité gourmande qu'au nez, complétée d'une sensation de profondeur qui nous fait plonger dans le sol, dans les interstices de la roche et cette dimension épicée que la vigne a su y trouver. Les fruits blancs bien mûrs et la prune Reine-Claude s'associent maintenant à de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

nombreuses saveurs excitantes et acidulées de mandarine, de citron vert, de kiwi ou de rhubarbe. Puis vient une myriade d'épices, comme charriées par le sol : on pense à la coriandre et à la réglisse, au poivre vert et au clou de girofle, complétés d'une touche mentholée rafraichissante.

La finale, dense et droite, impressionne par sa persistance et sa profonde vibration qui vous touche jusque dans le plexus ! Quand on pense que les vignes ont à peine une dizaine d'années... Cette Etincelle devrait briller d'ici deux ans sur une raie au beurre noir ou des filets de barbue à l'oseille. A moins que vous optiez pour une quiche aux poireaux ou une fricassée de noix de pétoncles aux girofles... Juste succulent.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Coursodon - Etincelle Blanc - 2020



Dégustation et accords

Robe : Brillante, jaune citron, reflet vert

Nez : Jaillissant et gourmand : pêche de vigne, noyau de brugnon et de pêche, abricot, violette, bergamote, encens, poivre Sichuan ou musc, marmelade orange-citron, ananas, sauge.

Bouche : Imbrication du fruit et du sol : les fruits blancs bien mûrs et la prune Reine-Claude s'associent à des saveurs acidulées de mandarine, de citron vert, de kiwi ou de rhubarbe. Une myriade d'épices : coriandre, réglisse, poivre vert, clou de girofle

Accords mets-vins : Une raie au beurre noir ou des filets de barbue à l'oseille. Une quiche aux poireaux, une fricassée de noix de pétoncles aux girolles, des tagliatelles alla carbonara



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Principes biologiques