

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre Blanc - 2020



Ce Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre reste incontestablement la cuvée phare de la maison, que Jérôme Coursodon lui-même n'hésite pas à qualifier avec malice « d'Hermitage du Domaine ». Ce 2020 aux équilibres d'école marie avec une rare maîtrise riche en extraits secs, sensualité aromatique envoûtante et une percussion minérale, épicée, qui pénètre le corps et l'esprit. Effectivement, d'un Hermitage, ce Saint-Joseph en a la profondeur, la complexité et la carrure !

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. 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 et cette tension minérale qui lui permettent d'atteindre l'équilibre recherché. Les vieilles vignes de marsanne (avec lesquelles sont complantés quelques pieds de roussanne - de l'ordre 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 concentration du raisin, dont il souligne ensuite les qualités aromatiques par un élevage haute-couture de plus d'un an, sur lies fines, en fûts (dont un quart environ de bois neuf). En 2020, la richesse en extraits secs et l'intensité aromatique des fruits sont parfaitement servis par un élevage d'une grande subtilité. De la richesse sans lourdeur, de la sensualité sans mollesse : l'équilibre est somptueux !

Dès le premier nez, ce Paradis Saint-Pierre nous fait voyager dans des paysages luxuriants et colorés, aux confins d'un Orient de légendes. On est projeté au cœur d'un marché aux fleurs et aux épices, entre fleur d'oranger, jasmin, cannelle, noix de muscade, graine de coriandre, curcuma, safran ou poudre de curry jaune. On pense à quelques gourmandises au miel, comme les baklavas, mais aussi à des douceurs aux noisettes ou aux amandes, à des madeleines ou des cakes aux agrumes confits. C'est un pur délice !

Le plaisir gourmand monte encore d'un cran en bouche : aux saveurs franches de coulis d'ananas, de pêche rôtie au miel, de tatin de pomme et de poire ou encore d'orange confite, s'ajoute le plaisir indicible d'une texture caressante, huileuse, élastique, qui ondoie sur le palais et enveloppe délicatement chaque papille. Tout ici n'est que volupté. La finale est incroyablement ample, profonde et envahissante : elle apporte son lot d'épices et de plantes aromatiques, autour de la sauge, du clou de girofle, de la verveine séchée, du laurier ou du poivre vert. Ce vin aux mille nuances olfactives n'en finit pas de se renouveler, de nous

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

surprendre et de nous séduire.

Un grand vin de gastronomie qui devrait briller, d'ici 5 ans, sur une tourte de Saint-Jacques et cèpes, un curry de lotte et de homard, ou encore la fameuse tourte aux trois viandes, foie gras et truffe blanche de Bernard Pacaud. Somptueux.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Coursodon - Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre Blanc - 2020



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Voluptueux et sophistiqué : fleur d'oranger, jasmin, cannelle, noix de muscade, graine de coriandre, curcuma et poudre de curry jaune. Gourmandises au miel, baklavas, des douceurs aux noisettes ou aux amandes, madeleines, agrumes confits.

Bouche : Aux saveurs franches de coulis d'ananas, de pêche rôtie au miel, de tatin de pomme et de poire, d'orange confite, s'ajoute le plaisir indicible d'une texture caressante, huileuse, élastique. Grande finale épicée, aromatique (sauge, verveine, girofle)

Accords mets-vins : Dans 5 ans, une tourte de Saint-Jacques et cèpes, un curry de lotte et de homard, ou encore la fameuse tourte trois viandes, foie gras et truffe blanche de Bernard Pacaud.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2030

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (95%), roussanne (5%)

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.