walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

# COURSODON - L'OLIVAIE 2020 - Saint-Joseph

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Saint Joseph




## La note by Christian Walter **95/100**

**Domaine COURSODON - L'excellence de Saint-Joseph**

Le Domaine Coursodon s'impose parmi les grandes signatures de l'appellation Saint-Joseph. À Mauves, au cœur des grands terroirs du Rhône septentrional, il côtoie deux références incontournables de la région : le Domaine Pierre Gonon et Jean-Louis Chave. À quelques centaines de mètres les uns des autres, ces trois grands noms illustrent le potentiel exceptionnel de Saint-Joseph. Jérôme Coursodon s'inscrit pleinement dans cette élite, avec une identité propre et des vins qui méritent toute l'attention des amateurs de grands vins du Rhône. Une belle opportunité pour les amateurs, découvrir des Saint-Joseph de très haut niveau, portés par un terroir remarquable et un savoir-faire reconnu.

**La vision du vigneron, Jérôme Coursodon**

"Créer un vin est pour moi une réflexion de tous les instants. Mes goûts, mes sensations, mes impressions, mon palais ont évolué avec l'âge. Je tends à produire désormais des vins généreux, puissants et élégants. Sans doute est-ce la joie de la paternité qui m'a apporté la sagesse et qui me donne le plaisir et l'envie de faire des vins plus précis, avec du volume, aériens, envoûtants au détriment de vins trop discrets. Je définis mes vins comme purs, précis, droits, minéraux. Des vins qui ont une âme avec des cépages de caractère. Je suis un vigneron fier de son terroir et de ses vins, passionné, droit dans ses bottes pour qui la rigueur et le franc parler sont des maîtres mots". (Parole de vigneron, Jérôme Coursodon)

**Une valeur sûre du Rhône septentrional**

Le domaine Coursodon est noté 2* à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable) et 3* au guide Bettane & Desseauve (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection, reflet de l'authenticité des terroirs de Saint-Joseph, du talent de Jérôme Coursodon

## Coursodon (Saint Joseph)

## Le vin

38.79Robe grenat d'une belle intensité avec des reflets violets. Nez concentré, fruits rouges, épicés. En bouche longueur et puissance avec des tanins serrés et soyeux. Ce vin riche et élégant se contenterait de

quelques années de cave (5 à7 ans). Le restaurant l'Amphitryon à Lorient (Morbihan) suggère de se régaler avec "des petits tournedos de lièvre servis avec des coings confits et des endives à la ventrèche".

Le Saint Joseph L'Olivaie 2019 est taillé dans la même étoffe que le 2018, mais pourrait juste être un peu plus pur et élégant. Beaucoup de crème de cassis, de violettes et de notes de roche liquide émergent du verre, et il est moyennement à corsé, avec une texture élégante et sans couture et une pureté juste remarquable. Il est magnifiquement fait. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 93-95/100)

The 2019 Saint Joseph L'Olivaie is cut from the same cloth as the 2018 yet might just be a touch more pure and elegant. Lots of crème de cassis, violets, and liquid rock-like notes emerge from the glass, and it's medium to full-bodied, with an elegant, seamless texture and just remarkable purity. It's beautifully done. (Jeb Dunnuck, millésime 2018, noté 93-95/100)

# La presse spécialisée en parle

La famille Coursodon est vigneronne depuis la fin du XIXe siècle. Le domaine possède des vignes dans les secteurs réputés de Mauves, Tournon, Saint-Jean-de-Muzol et Glun. Les blancs affichent une belle personnalité, sans excès de bois. En rouge, L'Olivaie provient du cœur de la Sainte-Épine, dans le village de Saint-Jean-de-Muzols. L'élevage des rouges se montre de plus en plus judicieux.
Les vins : nous avons dégusté l'ensemble des 2018. Il est toujours difficile de se prononcer sur des vins pas encore stabilisés. Silice, vin de soif, se montre un peu engoncé mais garde une trame de bouche fidèle à ce style. Le Paradis Saint-Pierre est davantage étoffé, présentant les marqueurs aromatiques des vins issus de sols granitiques. L'Olivaie est une des plus belles expressions de la gamme, qui se dévoile avec des arômes solaires, mais garde la rigueur nécessaire. En blanc, Silice est un vin immédiat et cristallin, dans un style épuré et précis ; le Paradis Saint-Pierre est plus joufflu, mais avec une belle énergie en finale. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

En arrivant dans le village de Mauves par le sud, on passe d'abord par le Domaine Pierre Gonon, puis par Jean-Louis Chave et enfin par Coursodon, tous à quelques centaines de mètres l'un de l'autre. C'est un trio de vignerons de premier plan, avec Jérôme Coursodon qui n'est pas au même niveau de gloire que les autres, mais il n'est pas loin derrière non plus. Pour les consommateurs, c'est une bonne occasion d'acheter des Saint-Joseph de première qualité avant que la hausse des prix ne s'installe. Le Coursodon semble aussi à l'aise en blanc qu'en rouge, avec trois cuvées de blanc (dont un assemblage de Viognier et de Roussanne en Vin de France) et quatre cuvées de rouge. Il est fan du millésime 2017, qu'il décrit comme concentré, comme le 2015, mais pas dur. "Le granit permet de contrebalancer les années chaudes", a-t-il déclaré. "Ce n'est pas l'acidité mais quelque chose d'autre qui donne la sensation de fraîcheur." En plus des dernières sorties, nous avons également fait un retour en arrière de 10 ans, avec la Saint Joseph l'Oliviae 2009, qui continue à boire agréablement. (Guide Parker)

# Caractéristiques

- **note Jeb Dunnuck :** 94+/100
- **Cépage :** 100% syrah
- **Terroir :** Très granitique, sol peu profond, exposition Sud sur de raides coteaux. Densité de plantation 8500 pieds /ha.
- **Vignoble :** Travaux viticoles uniquement manuels. Traitements à dos d'homme. Palissage discontinu sur échalas. Rendement limité à 32hl/ha. Vendanges manuelles et transport de la vendange entière en comportes de 40 Kg jusqu'à nos chais.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Vendanges manuelles et tri à la vigne. Tri sur table à la réception. Vendange égrappée. Macération et fermentation en cuve ouverte pendant 15-18 jours avec 2 pigeages journaliers.

- **Elevage :** Elevage de 15 mois en fûts dont 15 % de bois neuf.
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2032
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins :** Selle d'agneau cuite dans sa croûte de foin de cistre épicé au loup, le tout servi avec une estouffe de pomme de terre aux cèpes.
- **Coup de coeur :** Oui