

Domaine COURSODON, Saint-Joseph Blanc "LE PARADIS SAINT-PIERRE" 2018

75cl Blanc Rhône Nord AOC Saint Joseph



La note by Christian Walter

95/100

Jérôme COURSODON hisse le domaine éponyme dans le trio de tête de l'appellation Saint-Joseph. 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 vigneron 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...

Domaine noté 2*/3 à la Revue de Vins de France. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

COURSODON (Saint Joseph)

Exclusivement en production Saint-Joseph rouges et blancs, le Domaine Coursodon s'étend sur 15 hectares dont 13 ha en vins rouges exclusivement plantés en syrah. Les vignes sont majoritairement situées à Mauves, berceau du Saint-Joseph, sur un sol granitique, terroir de prédilection pour la syrah. Le reste du Domaine se répartit sur les communes de Glun, Tournon et Saint-Jean-de-Muzols. Appelé autrefois "Vin de Mauves", l'appellation contrôlée Saint-Joseph fut créée en 1956.

Sur les côteaux escarpés de Saint-Joseph, le travail de la vigne est un travail d'hommes courageux. Pendant le repos végétatif de la vigne, un apport raisonné d'amendement organique constitue la fumure annuelle nécessaire à la future saison. En hiver, les vignes sont taillées en gobelet. Au printemps vient le temps de l'ébourgeonnage qui consiste à ne garder que les pousses les plus prometteuses. Mi mai, c'est le temps du palissage de la vigne. C'est une méthode de travail longue et spécifique aux vignes plantées sur des parcelles très pentues. La vigne est attachée sur des échelas avec du jonc ou de la paille. En même temps, les jeunes rameaux sont épillonnés (suppression des entre cœurs) pour favoriser l'aération de la vigne et la pénétration de la lumière nécessaire à la photosynthèse, travail et la pénétration de la lumière nécessaire à la photosynthèse, travail essentiel pour l'état sanitaire du jeune fruit. Une surface foliaire utile et optimale est recherchée en cisailant manuellement le plus haut et le moins de fois possible pour favoriser la maturité du fruit.

En début de véraison, la "vendange en vert" permet d'affiner la charge de raisins. Tout n'est qu'équilibre

entre le cep et le ciel. Les vendanges en septembre parachèvent une longue année de travail de qualité : cueillies manuellement, les grappes de raisins sont acheminées aux chais dans des caisses de petites dimensions pour ne pas abîmer le fruit mûr. Un dernier tri est effectué avant le pressurage pour les vins.

Pour les vins rouges, les raisins égrappés macèrent à froid environ une semaine à 12°C. Aucune levure n'est apportée. La période de fermentation et de macération s'étalent sur trois à quatre semaines avec 2 ou 3 remontages et pigeages quotidiens. Avant le décuvage, une macération post-fermentaire à chaud affine l'extraction des tanins. Le pressurage pneumatique et l'écoulage des jus en cave s'effectuent par gravité. Les vins sont entonnés à chaud en pièces et demi-muids afin que les fermentations malolactiques se fassent en fûts.

Le vin

Robe jaune dorée aux reflets brillants. Les arômes de sur maturité dominant (miel...). Une bouche ronde et grasse complétée par une sensation de fraîcheur grâce à la minéralité de la roche mère. Avec un peu de recul, des arômes d'amandes grillées, de noisettes se découvrent. Si vous aimez les plats en sauce, le gras et la minéralité du Paradis Saint-Pierre se fondent à merveille avec un poulet à la crème accompagné de ses morilles. Le Chef et le sommelier du restaurant Apicius à Paris vous invitent au Paradis avec "un Saint-Pierre grillé sur la peau accompagné de pâtes en risotto d'anchois".

Le nez se montre bien mûr, avec une dominante de roussanne, alors qu'elle est minoritaire dans l'assemblage. Sa largeur est fidèle au millésime, sans basculer sur la lourdeur. La finale est marquée par la marsanne, avec de grands amers minéraux. (RVF, millésime 2017, noté 17/20)

One of the whites of the vintage in Saint Joseph is the 2018 Saint Joseph Le Paradis Saint Pierre Blanc, which offers a stunning bouquet of honeyed stone fruits, quince, flower oil, and crushed rocks. Rich and full-bodied, with moderate acidity, it has beautiful purity, no hard edges, and just terrific overall balance. It's a rock star of a white from this talented winemaker. I would drink bottles over the coming 5-7 years, but it should evolve for 15-20 years or more. This wine is 95% Marsanne and 5% Roussanne, all from south and southeast facing, granite parcels, and aged in barrel. (Jeb Dunnuck, millésime 2018, noté 95/100)

Half of the 2018 Saint Joseph le Paradis Saint Pierre was fermented as whole clusters, and there's a distinct minty, stemmy character there if you look for it, but there's also plenty of black cherry, espresso, black olive, dark chocolate and black licorice to provide balance and richness. Full-bodied and velvety on the palate, it finishes long and savory. Tasted twice (once blind), with consistent notes. (Guide Parker, millésime 2018, noté 92-94/100)

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 vigneron 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 guide Parker** : 92-94/100
- **note RVF** : 17/20
- **Cépage** : 95% marsanne, 5% roussanne
- **Terroir** : Très granitique, sol peu profond, exposition Sud Sud-Est en coteaux.
- **Vignoble** : Travaux viticoles uniquement manuels. Traitements à dos d'homme. Densité de plantation : 7500 pieds /ha. Vendanges manuelles et transport de la vendange entière en comportes de 40 Kg jusqu'à nos chais. Les raisins sont récoltés en surmaturité.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Tri sur table à la réception. Pressurage pneumatique doux et long en vendange entière. Débourage, fermentation alcoolique à 18 °C en pièces. Fermentation malo-lactique terminée.
- **Elevage** : Elevage sur lies fines avec bâtonnage hebdomadaire.
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2028
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Selle d'agneau cuite dans sa croûte de foin de cistre épicé au loup, le tout servi avec une estouffe de pommes de terre aux cèpes.