walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

COURSODON - LE PARADIS SAINT-PIERRE 2021 - Saint-Joseph blanc

75 cl Blanc 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

Christian Walter, dégusté le 12/07/2024 noté 95+/100

Robe jaune dorée aux reflets brillants. Les arômes de surmaturité dominent (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 Saint Joseph Le Paradis Saint Pierre Blanc 2021 apporte plus de densité et de profondeur, avec des arômes impressionnants de coing, d'épices et de fleurs miellées. Ces arômes se transforment en un blanc moyennement corsé avec une bonne concentration, une acidité bien intégrée et une excellente finale. Je le place parmi les meilleurs vins blancs de l'appellation. (Jeb Dunnuck, millésime 2021, noté 94/100)

The 2021 Saint Joseph Le Paradis Saint Pierre Blanc brings more density and depth, with impressive quince, spice, and honeyed flower aromatics. These carry to a medium to full-bodied white with good concentration, nicely integrated acidity, and a great finish. I'd put this up with the finest whites in the appellation. (Jeb Dunnuck, millésime 2021, noté 94/100)

Paradis Saint-Pierre est plus large, chaud et presque exotique, mais avec une grande définition et une belle noblesse dans la finale. Petite touche chaude. (RVF, millésime 2019, noté 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 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 RVF :** 94/100

- **note Jeb Dunnuck :** 94/100
- **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. Débourbage, fermentation alcoolique à 18 °C en pièces. Fermentation malo-lactique terminée.
- **Elevage :** Elevage sur lies fines avec bâtonnage hebdomadaire.
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2022 et 2030
- **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.
- **Coup de coeur :** Oui