



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Domaine COURSODON, Saint-Joseph blanc "LE PARADIS SAINT-PIERRE" 2021

75cl Blanc Rhône Nord AOC Saint Joseph



La note Le Meilleur Du Vin

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 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...

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)

Le domaine Coursodon est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable) et 3*/5 au guide Bettane & Desseauve (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur). Le-meilleur-du-vin.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

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

Robe jaune dorée aux reflets brillants. Les arômes de surmaturité 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 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'Olive 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'Oliviaie 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'Oliviaie 2009, qui continue à boire agréablement. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **note RVF** : 94/100
- **note Jeb Dunnuck** : 94/100
- **Cépage** : 95% marsanne, 5% roussanne
- **Appellation principale** : AOC Saint-Joseph Blanc
- **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** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2030
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes 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