



LE MEILLEUR DU VIN

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

Domaine COURSODON, Saint-Joseph "SILICE" 2019

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Saint Joseph



La note Le Meilleur Du Vin

93/100

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 cisillant 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 rouge intense aux reflets violacés. Nez racé aux notes de fruits rouges et épicés. Vin charpenté avec une belle structure équilibrée. La douceur et la finesse des tanins sont complétées par une finale franche et longue. Ce vin demande quelques années pour s'épanouir et se bonifier. Le Chef et le sommelier du restaurant de l'auberge la Fenièrre à Lourmarin (Vaucluse) propose d'accompagner ce vin avec "un pigeonneau fermier servi avec une poêlée de giroles". Le fruit et les épices de ce nectar rouge subliment ce plat.

Le Saint Joseph Silice 2019 serait une excellente introduction pour les lecteurs qui cherchent à comprendre le style et la qualité de ce domaine. Provenant d'une poignée de parcelles à flanc de colline de vignes âgées en moyenne de 30 ans, il révèle une couleur rubis/prune profonde ainsi que des notes mûres et savoureuses d'herbes séchées, de gibier poivré, de cuir neuf et de fruits rouges et noirs assortis. Riche, plein en bouche et bien structuré, c'est un autre vin de ce domaine qui présente une merveilleuse pureté de fruit et un bel équilibre. Il peut être bu à tout moment au cours des 10 à 12 prochaines années. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 93/100)

The 2019 Saint Joseph Silice would be a great introduction for readers looking to understand the style and quality of this estate. Coming from a handful of hillside parcels of vines averaging 30 years old, it reveals a deep ruby/plum color as well as ripe, savory notes of dried herbs, peppered game, new leather, and assorted red and black fruits. Rich, mouth-filling, and nicely structured, it's another wine from this estate that has wonderful purity of fruit as well as balance. It can be drunk any time over the coming 10-12 years. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 93/100)

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'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 Jeb Dunnuck** : 93/100
- **Cépage** : 100% syrah
- **Appellation principale** : AOC Saint-Joseph
- **Terroir** : Schiste et granite, exposition Sud Sud-Est
- **Vignoble** : Schiste et granite, exposition Sud Sud-Est. Densité de plantation 7000 pieds/ha. Taille en gobelet sur de raides coteaux.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : 36 hl/ha rendement très faible. Vendanges manuelles et tri à la vigne. Tri sur table à la réception. Vendange égrappée. Macération pré fermentaire à froid et fermentation en cuve ouverte pendant 15-18 jours avec 2 pigeages journaliers.
- **Elevage** : Elevage en fûts (pièces, demi-muids) de chêne pendant 12 mois.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2029
- **Alcool** : 15,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse