



LE MEILLEUR DU VIN

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

Domaine COURSODON, Saint-Joseph "LA SENSONNE" 2022

75cl Rouge Rhône Nord AOC Saint Joseph



La note Le Meilleur Du Vin

96/100

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

La Sensonne associe si bien la puissance, l'élégance, la maturité du fruit et les épices avec un élevage barrique qui est bien accepté par cette matière dense. De la précision et du plaisir tout simplement. Le restaurant l'Oasis à la Napoule (Alpes-Maritimes) suggère de réveiller vos papilles avec "un pigeon en bécasse servi avec un toast aux abats liés au foie gras, accompagné d'une poêlée de champignons des bois".

Le Saint Joseph La Sensonne 2022 est toujours d'un style un peu plus moderne et a été élevé en barriques neuves, mais je n'ai jamais eu l'impression qu'il perdait son caractère classique. Il dégage un parfum de cassis et de groseilles plus foncées qui laisse place à de magnifiques nuances de graphite, de terre brûlée, de violette et de bois épicé. Cette beauté est mi-corsée à corsée, avec une minéralité typique du Saint-Joseph, des tanins fins mais bien construits et une très belle finale. C'est un vin à rechercher. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 93-95+/100)

The 2022 Saint Joseph La Sensonne is always a slightly more modern style effort and see some new barrels, although I never feel it loses its classic character. It has a killer perfume of cassis and darker currants that give way to beautiful graphite, scorched earth, violets, and spicy wood nuances. This beauty is medium to full-bodied, has textbook Saint Joseph minerality, fine yet building tannins, and a great, great finish. This is one to seek out. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 93-95+/100)

Cuvée de petite production élevée en barrique, le Saint Joseph La Sensonne 2018 arbore une robe rubis-pourpre profonde et de magnifiques notes de cassis, de kirsch et de mûre mêlées à de nombreuses notes de viande épicée, de fleurs séchées et d'un soupçon de chocolat. Corsé, opulent et pourtant brillamment équilibré, cet étonnant Syrah présente des tanins mûrs et un charme exotique presque semblable à celui de La Mouline. Il a une touche de chêne évident en arrière-plan, alors donnez-lui 2 à 4 ans de bouteille et il devrait se conserver pendant 15 à 20 ans, si vous êtes enclin à le faire. Bravo. (Jeb Dunnuck, millésime 2018, noté 97/100)

A smaller production cuvée brought up in barrel, the 2018 Saint Joseph La Sensonne sports a deep ruby/purple hue as well as beautiful cassis, kirsch, and blackberry fruits mixed with lots of spiced meats,

dried flowers, and a touch of chocolate. Full-bodied, opulent, yet brilliantly balanced, this stunning Syrah has ripe tannins and an almost La Mouline-like exotic sexiness about it. It has a touch of obvious background oak, so give bottles 2-4 years and it should keep for 15-20 years, if you're so inclined. Bravo. (Jeb Dunnuck, millésime 2018, noté 97/100)

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'Oliveaie 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'Oliveaie 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'Oliveaie 2009, qui continue à boire agréablement. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **note Jeb Dunnuck** : 93-95+/100
- **Cépage** : 100% syrah
- **Terroir** : Très granitique, sol peu profond, exposition Sud sur de raides coteaux.
- **Vignoble** : Travaux viticoles uniquement manuels. Traitements à dos d'homme. Densité de plantation : 8500 pieds /ha. Palissage sur échelas. Vendanges manuelles et transport de la vendange entière en comportes de 40 Kg jusqu'à nos chais.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Rendement 32hl/ha. Un premier tri est effectué. Tri sur table à la réception. Vendange égrappée. Macération et fermentation en cuve ouverte pendant 15-18 jours avec 2 pigeages journaliers.
- **Elevage** : Si les autres cuvées sont des sélections de vieilles vignes sur des terroirs particuliers, cette cuvée reflète l'ensemble de nos terroirs avec un élevage un peu différent. Ce vin est élevé sur lies en barriques neuves à 100 %.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2038
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé

- **Accord mets-vins :** Pigeon en bécasse servi avec un toast aux abats liés au foie gras, accompagné d'une poêlée de champignons des bois.