

# • Les vigneronns de l'année



## Jérôme Coursodon

(Dom. Pierre et Jérôme Coursodon)

En 1815, Jean Valjeau se vit offrir par le bon évêque de Digne « du vieux vin de Mauves ». C'est dans ce village de la rive droite du Rhône, presque face à la célèbre colline de l'Hermitage, que sont établis les Coursodon, distingués dès la première édition du Guide. Ces vigneronns ont contribué au renom croissant des vins nés de ces coteaux granitiques escarpés, promu en 1956 en AOC sous le nom de saint-joseph. Minéraux, conjuguant potentiel et finesse, leurs vins rouges de syrah expriment parfaitement le caractère de l'appellation.

• **Vous vous êtes installé en 1999 et venez d'obtenir le 16<sup>e</sup> coup de cœur du domaine. L'héritage de quatre générations de vigneronns ?**

Antonin, l'arrière-grand-père, fondateur du domaine, vendait déjà du vin aux foires de Tain dans les années 1930. Cependant, l'exploitation vivait aussi de maraîchage et d'arboriculture. Gustave, mon grand-père, qui écoulait ses vins en tonneaux dans les cafés parisiens, a débuté la mise en bouteilles dans les années 1950. Il avait constaté qu'en vrac, ses vins n'étaient pas vendus plus cher que ceux produits dans la plaine, à partir d'hybrides. Sur ses premières étiquettes, Côtes-du-Rhône était écrit en gros, Saint-Joseph n'étant qu'une dénomination. En 1956, notre village, Mauves, a été l'un des six premiers à être admis dans l'AOC saint-joseph reconnue cette année-là. Mon père, Pierre, a accru son vignoble, aidé par les revenus des vergers qu'il avait plantés en 1970. Dans les années 1980, 1 kg d'abricots se vendait plus cher que 1 kg de raisins ! Pour les vignes, il a privilégié les coteaux, escarpés, aménagés en étroites terrasses, alors qu'à l'époque, certains producteurs de l'AOC, étendue vers le nord après 1969, colonisaient des plateaux faciles à travailler, mais peu qualitatifs (après révision, en 1991, la superficie de notre appellation a été réduite de moitié). Aujourd'hui, je cultive 16 ha disséminés à Mauves, Tournon, Saint-Jean-de-Muzols et Glun. Outre la syrah (90 %), de la marsanne et un peu de roussanne pour les blancs.

• **Quel est le style de vos saint-joseph rouges ?**

Je récolte des raisins de qualité homogène, très sains, très mûrs, de manière à obtenir des vins élégants, qui procurent un plaisir immédiat tout en étant de garde (mes 1999 et 2000 sont encore très agréables). Nous avons conservé beaucoup de vignes âgées, plantées par mon père et mon grand-père, qui donnent des vins concentrés. Depuis 2015, les étés chauds et secs aboutissent à plus de maturité, 2021 marquant (peut-être) un « retour à la normale ». Je vinifie en cuves ouvertes avec deux pigeages ou remontages journaliers (suivant les parcelles ou le millésime). Pour l'élevage, des pièces et demi-muids, de 12 à 18 mois, avec peu de bois neuf. Mon objectif ? Le respect du fruit, la délicatesse des tanins. Donner à mon vin la force d'un cornas et la finesse d'un hermitage. Produire des monstres d'élégance ! Et le terroir granitique acide contribue à l'élégance de nos saint-joseph, dont la puissance s'accompagne d'une belle énergie, de fraîcheur, très sensible dans les 2019, loin de certaines syrahs concentrées et imposantes d'Australie.

 Le coup de cœur

■ Saint-joseph Silice 2019