

UNE GRAPPE D'ARGENT QUI VAUT DE L'OR

Abonné aux lauriers décernés par le guide Hachette, Jérôme Coursodon décroche la Grappe d'argent de l'édition 2014 pour son saint-joseph blanc.

Depuis près de trois décennies, les coups de cœur du Guide Hachette des Vins récompensent les meilleurs vignerons de l'Hexagone. Parmi eux, trois vins font l'objet d'une attention particulière, un peu le coup de cœur des coups de cœur. Pour cette édition 2014, le célèbre guide décerne sa Grappe d'or au Comtes de Champagne Taittinger Blanc de Blancs 2004 et sa Grappe de bronze à l'anjou rouge 2012 du Domaine du Petit Clocher de Vincent Denis.

Le Domaine Coursodon, vignoble situé à Mauves dans le berceau du saint-joseph, décroche la Grappe d'argent pour son blanc Le Paradis Saint-Pierre 2011. L'occasion de mettre en lumière ce vignoble dont les origines remontent à la fin du XIX^e siècle et les productions commercialisées, en vrac, dès les années 1930 dans les foires aux vins de Tain et de Tourmon. Dans les années 1950, Gustave Coursodon expédie son vin dans les cafés parisiens et adopte la bouteille. Vingt ans plus tard, son fils Pierre rejoint l'exploitation et réimplante les parcelles les plus



inaccessibles. Avec Jérôme, 39 ans, la cinquième génération prend les commandes en 1998 pour relever le défi de l'ouverture sur le monde.

RÉGULARITÉ ET QUALITÉ DE LA PRODUCTION

« Cette Grappe d'argent ne récompense pas seulement un vin, qui décroche son 12^e coup de cœur, précise le vigneron de Mauves. Elle sanctionne également la régularité et la qualité de la production de l'ensemble du domaine ». Un domaine de 16 ha, 13,5 ha plantés en syrah, 2,5 ha en marsanne et roussanne, les deux cépages du saint-joseph blanc. Mais pour en arriver là, la famille Coursodon a replanté les

coteaux désertés par les autres viticulteurs, loué et acheté des parcelles pour effectuer les remembrements nécessaires à l'homogénéité du domaine. « Aujourd'hui, nous possédons plus de 60 % des parcelles que nous exploitons », précise Jérôme Coursodon.

Sur le sol granitique d'un terroir qui s'étend sur les communes de Mauves, Glun, Tourmon et Saint-Jean-de-Muzols, le domaine produit 10 000 bouteilles de blanc et près de 55 000 cols de rouge, commercialisés à parts égales entre les particuliers les CHR/cavistes et l'exportation. La Grande-Bretagne, les Etats-Unis plus récemment, l'Allemagne, et même la Russie, figurent parmi les principales

destinations de ces vins. Des vins que Jérôme Coursodon élabore en privilégiant la rondeur, l'élégance et la finesse. Après ses études à Montpellier, il a fait « ses classes » à Givry, en Alsace, et passé trois mois en Afrique du Sud. Cette confrontation des goûts l'a renforcé dans sa volonté de tourner le dos à des « saint-joseph un peu rustiques, très masculins, tirant sur le cornas » pour élaborer des vins « faciles d'accès, avec de fortes maturités et des tanins très mûrs ». Des vins produits sur le « chalet de l'Olivaie » ou dans un petit « coin de Paradis ».

■ Antonio Mafra



Paradis Saint-Pierre 2011 blanc

Jérôme Coursodon propose un millésime lui aussi issu de vieilles vignes, avec des rendements de 30 hl/ha sur un sol granitique et peu profond. Travaillé à flanc de coteaux, sans mécanisation, vendangé à la main, le raisin passe quinze mois en fûts avant d'être mis en bouteille. La robe grenat aux reflets violacés cache un nez concentré de fruits rouges et épicés, prolongé par une bouche longue et puissante caractérisée par des tanins serrés et soyeux. Une réserve ? Il faudrait attendre cinq ans pour vraiment l'apprécier sur une viande rouge ou un fromage corsé. Cinq ans ? C'est long.

Prix 25 €



L'Olivaie rouge 2011

Vinifié essentiellement avec de la marsanne, un zest (5 %) de roussanne, ce millésime, vendangé à sur-maturité sur de vieilles vignes, a été élevé en fût pendant près d'un an. A l'issue d'un séjour dont il n'a guère gardé les traces de bois, ce vin à la robe d'or exhale des arômes de fruits blancs, d'abricot et de miel prolongés dans une bouche expressive, fraîche et élégante, que rehausse une finale minérale sur des notes d'amandes grillées. Jean-Paul Vigato et son sommelier Hervé Millet (Apicius à Paris) le conseillent avec un saint-pierre grillé sur la peau accompagné de pâtes en rizotto d'anchois. On ne saurait leur donner tort.

Prix 25 €