

♥ **PIERRE ET JÉRÔME COURSODON**
Le Paradis Saint-Pierre 2011 ★★

4 000



20 à 30 €



Si tous les chemins mènent à Rome, saint Pierre semble avoir établi son paradis du côté de Mauves. Les Coursodon en ont depuis longtemps trouvé les clés : de vieilles vignes de marsanne (et un soupçon de roussanne) plantées sur des sols granitiques, un rendement de 30 hl/ha, de la patience pour attendre la surmaturité et un élevage en fût de douze mois. Le résultat est saisissant. Derrière une robe jaune paille limpide et brillante se développe un bouquet expressif et fin de pêche et d'abricot accompagné des nuances toastées-vanillées de la barrique. On retrouve ces arômes dans une bouche élégante, onctueuse, riche mais toujours fraîche, rehaussée par une petite vivacité finale bien agréable qui vient souligner l'expression du terroir. On fera péché de gourmandise avec un... saint-pierre grillé sauce aux agrumes. Le **Paradis Saint-Pierre 2011 rouge (30 à 50 €; 2 500 b.)** décroche lui aussi deux étoiles pour ce même caractère « terroité » qui dynamise un vin épicié, charnu et concentré. L'**Olivaie 2011 rouge (8 000 b.)** traduit une bonne maturité tout en restant fin, élégant et frais. Il reçoit une étoile.

● Dom. Coursodon, 3, pl. du Marché, 07300 Mauves,
tél. 04 75 08 18 29, fax 04 75 08 75 72,
pierre.coursodon@wanadoo.fr,   r.-v.

RHÔNE