

Domaine Bernard Grippa - Saint-Joseph - 2018



Voici les toutes dernières bouteilles disponibles (même au Domaine !) de ce Saint-Joseph 2018 qui incarne parfaitement l'identité des terroirs granitiques des collines de Mauves et de Tournon et du millésime 2018, solaire et généreux : on plonge dans un océan de volupté... et l'on se régale !

Ici, la marsanne est majoritaire, complétée d'environ 30% de roussanne : si l'été 2018 fut chaud et très ensoleillé, les importantes pluies printanières qui avaient précédé ont permis d'emmagasiner suffisamment de réserves hydriques pour que les raisins mûrissent de façon régulière, et conservent de bons rendements en jus.

Après un élevage en fûts et demi-muids d'un an, intégrant à peine 10% de bois neuf, suivi de 20 mois en bouteille, le vin a eu tout le temps d'intégrer parfaitement l'influence du bois (toujours très discrète chez Grippa) et de parfaire ses équilibres entre la volupté généreuse du fruit, quelques notes mellifères et l'énergie épicée venue des sols de granite.

2018 oblige, le nez s'ouvre sur des notes d'huile de noisette ou de sésame puis sur une dimension lascive qui lorgne vers l'Orient : on pense à des pâtisseries au miel et à la pistache, à la noix de muscade, aux dattes et aux abricots confits, à l'ananas séché. Les épices se font de plus en plus présentes, sur des notes de cardamome, de musc et de clous de girofle. Les agrumes, confits ou séchés, entre clémentine et pamplemousse, s'immiscent dans ce bouquet dense et charmeur, associés à une nuance anisée, rafraîchissante, évoquant le fenouil.

Complet et « nourrissant » au nez, ce Saint-Joseph de très haute volée l'est tout autant en bouche. Sa texture sensuelle, crémeuse, ondoie avec grâce sur le palais. Il dépose sur les papilles de délicieuses saveurs de poire caramélisée, de smoothie à la banane, de jus d'ananas, d'écorce d'orange et de kumquat, mais aussi de prune verte et de quetsche. La finale, puissante, concentrée, est relevée d'une touche de poivre et de gingembre qui finit de nous mettre en appétit !

Darne de saumon rôti et sa sauce Béarnaise, quenelles de brochet sauce Nantua, tajine de veau à l'abricot et aux amandes, mais aussi un Dahl ou un curry Madras de poulet ou de légumes : le choix est vaste... et le plaisir, garanti !

Domaine Bernard Grippa - Saint-Joseph - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or dense, très lumineuse

Nez : Dense et voluptueux : huile de noisette ou de sésame, pâtisseries au miel et à la pistache, noix de muscade, dattes et abricots confits, ananas séché, cardamome, musc, clous de girofle.

Agrumes confits (clémentine et pamplemousse). Une nuance de fenouil

Bouche : Sa texture sensuelle, crémeuse, ondoie. De délicieuses saveurs de poire caramélisée, de smoothie à la banane, de jus d'ananas, d'écorce d'orange et de kumquat, de prune verte et de quetsche.

Finale, puissante, concentrée, relevée d'une touche poivrée

Accords mets-vins : Darse de saumon rôti et sa sauce Béarnaise, quenelles de brochet sauce Nantua, tajine de veau à l'abricot et aux amandes, mais aussi un Dahl ou un curry Madras de poulet ou de légumes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille (carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (70%), roussanne (30%)

Culture : Raisonnée, principes biologiques