

Domaine Bernard Gripa - Saint-Joseph Le Berceau - 2019



Autre cuvée-phare du Domaine, ce Saint-Joseph Le Berceau est issu d'une parcelle de très vieilles vignes de marsanne, plantées en 1920, dans le cœur historique de l'appellation. Nous sommes ici sur les pentes arrondies de la colline de Tournon, au lieu-dit Saint Joseph, considéré comme le point d'origine de l'appellation. La géologie, avec ses sols granitiques, est très similaire à la célèbre colline de l'Hermitage, qui lui fait face, de l'autre côté du Rhône.

Sur ce magnifique millésime 2019, la marsanne parfaitement mûre a puisé dans les granites son intensité épicée tout en déployant un fruit d'une rare générosité. L'élevage d'un an, en fûts et demi-muids, souligne subtilement le relief naturel du vin, avec ses fins amers épicés tout à fait caractéristiques, sans jamais dénaturer l'expression du fruit et du sol.

Le premier nez se montre particulièrement charmeur, dans un registre enveloppant et terriblement sensuel. On pense à une huile de noisette, une pâte d'amande et un pain aux céréales, avant de plonger dans un océan de fruits mûrs, autour du coing, de la poire Passe-Crassane, de l'abricot, de l'ananas et de la banane écrasée. Une note briochée vient encore renforcer l'irrésistible gourmandise du nez. Puis, de subtiles notes de plantes de montagne, entre sarriette, marjolaine ou génépi, apportent un souffle frais et une touche poétique à l'ensemble.

En bouche, l'ampleur et le volume du fruit sont impressionnants : des saveurs de coulis de fruits envahissent le palais, sur la poire, la prune et l'abricot. On pense aussi à une confiture de mirabelle, à une gelée de pomme relevée d'une touche de gingembre. Plus le vin avance, plus il se pare d'un cortège d'épices, à la fois stimulant et très élégant, entre le bâton de réglisse, la bergamote, le poivre vert et la cardamome. On finit sur une subtile note de fleur d'oranger qui précède une finale à la force intérieure considérable mais parfaitement canalisée. Poivres, agrumes rôtis et fruits compotés s'y mêlent, pour un plaisir maximal.

C'est bien sûr à table que ce superbe Saint-Joseph Le Berceau brillera, dans 2 ou 3 ans, pour accompagner une tourte à la volaille ou au veau, un saucisson Lyonnais aux pistaches, un sandre au beurre blanc et ses gnocchis. Un pur régal en perspective.

Domaine Bernard Grippa - Saint-Joseph Le Berceau - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or dense, brillante

Nez : Charmeur et complexe : huile de noisette, pâte d'amande, pain aux céréales, coing, poire Passe-Crassane, abricot, ananas et banane écrasée. Une note briochée. Fraîcheur de la sarriette, de la marjolaine et du génépi.

Bouche : Un volume considérable sur des saveurs de coulis de poire, prune et abricot. Confiture de mirabelle, gelée de pomme relevée d'une touche de gingembre. Des épices : bâton de réglisse, bergamote, poivre vert, cardamome. Des agrumes confits sur la finale

Accords mets-vins : Une tourte à la volaille ou au veau, un saucisson Lyonnais aux pistaches, un sandre au beurre blanc et ses gnocchis.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille (carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée, principes biologiques