

Domaine Bernard Grippa - Saint-Joseph Le Berceau Blanc - 2022



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 berceau originel 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.

La marsanne parfaitement mûre de cette cuvée Le Berceau a puisé dans les granites son intensité épicée tout en déployant un fruit pur, gorgé de suc et d'énergie. L'élevage d'un an, en fûts et demi-muids, souligne subtilement le relief naturel du vin, aux fins amers épicés tout à fait caractéristiques, sans jamais dénaturer l'expression du fruit et du sol.

Quel nez ! Tout en chair suave et gourmande. On se délecte de notes de fruits à la fois mûrs et frais, autour de la pomme Granny, l'abricot, le coing, la pêche et la poire Passe Crassane. Quelques notes plus suaves de pâte d'amande, de brioche à la fleur d'oranger et de tarte au citron meringuée s'immiscent dans cette farandole entraînante. Au cœur de cette balade immersive et sensuelle, on ne se départit jamais de l'impression d'emprunter quelques chemins de crête balayés par des vents doux estivaux, transportant des notes de fleurs blanches, de tilleul et de plantes tisiennes. Un jus particulièrement savoureux, équilibré, qui se déploie avec une sorte d'évidence résolument tournée vers le plaisir.

On ne peut être qu'impressionné par la densité et l'amplitude du jus en bouche. On retrouve le coing, la poire et l'abricot mais également des expressions gustatives plus acidulées et superbement toniques autour de la groseille à maquereau, du zeste de citron et de la prune jaune. On ferme les yeux et la magie opère : les épices surgissent du fond du verre comme du sol, entre poivre vert et bâton de réglisse. Le milieu de bouche d'abord marqué par la chair suave et texturée du fruit mûr, accueille ensuite d'énergiques saveurs d'écorce d'orange et de citron confit.

Cette marsanne au croquant inoubliable se déploie dans un registre plus énergique que puissant, plus fuselé que large. Gourmand et imparable de bout en bout. On en redemande !

Ce Saint-Joseph Le Berceau accompagnera idéalement un sandre au beurre blanc et ses gnocchis, un saucisson brioché à la pistache ou encore un filet mignon de porc aux cinq parfums. Autre option, plus maritime, une lotte à l'américaine ou une sarsuela paraissent également tout indiquées.

Domaine Bernard Grippa - Saint-Joseph Le Berceau Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or dense, brillante

Nez : Suave et gourmand : pomme
Granny, abricot, coing, pêche, poire Passe
Crassane, pâte d'amande, brioche à la
fleur d'oranger, tarte au citron
meringuée, fleurs blanches, tilleul,
plantes tisanières.

Bouche : Dense et ample. Expressions
acidulées, toniques et savoureuses
(coing, poire, abricot, groseille à
maquereau, zeste de citron, prune jaune).
Entre épices (poivre vert, bâton de
réglisse), chair suave et texturée, et
agrumes.

Accords mets-vins : Un sandre au beurre
blanc et ses gnocchis, un saucisson
brioché à la pistache ou encore un filet
mignon de porc aux cinq parfums, une
lotte à l'américaine ou une sarsuela.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2034

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée, principes biologiques