

Domaine Bernard Grippa - Saint-Joseph - 2019 - blanc



Voici les toutes dernières bouteilles disponibles de ce Saint-Joseph 2019 de grande envergure : un vin dense et sensuel, un vin de plénitude porté par la volupté gourmande des fruits lentement compotés et la puissance épicée typique des terroirs granitiques des collines de Mauves et de Tournon.

Ici, la marsanne est majoritaire, complétée d'environ 30% de roussanne : si l'été 2019 fut chaud et très ensoleillé, les vignes ont profité de quelques averses orageuses bienfaitrices, mi-août, pour relancer les maturités des baies. Malheureusement pour les rendements finaux, les raisins sont restés petits cette année-là, mais la qualité des équilibres tout comme leur concentration aromatique étaient magnifiques.

Après un élevage majoritaire en demi-muids et fûts (complétés de 20% environ de cuve inox) pendant un an, suivi de 18 mois supplémentaires en bouteille, le vin a eu tout le temps d'intégrer parfaitement l'influence du bois (toujours très discrète chez Grippa, d'autant que la part de bois neuf ne dépasse pas 10%) et de parfaire ses équilibres entre richesse et énergie.

Le nez s'ouvre sur des notes à la fois lascives, gourmandes et terriennes. On voyage entre bolets et sous-bois automnal, fruits secs et petites fleurs blanches, poire et pommes doucement compotées et ananas rôti au miel. On se délecte de notes évoquant des confitures mijotant lentement dans de vieux chaudrons : on reconnaît la prune jaune, l'abricot et le coing, parfumés de quelques pistils de safran...

En bouche, la dimension épicée s'affirme : les fruits, autour de l'ananas et des fruits à noyau, semblent avoir été confits dans un sirop puissamment épicé, aux accents de cardamome, de carvi, de safran et de poivre Sichuan. Une touche d'écorce de mandarine séchée s'immisce dans cette fascinante mélodie. Tandis que de fins amers, entre sauge, Trévis et poivre vert, animent l'intense finale et renforcent la salivation.

On aime l'authenticité et la puissance contenue que dégage ce Saint-Joseph clairement taillé pour la table. Il brillera, d'ici 2 ou 3 ans, sur une lotte au safran, un poulet à l'estragon ou un quasi de veau cuit au sautoir, accompagné d'une fricassée aux girolles. Le risotto aux champignons sauvages est une autre possibilité réjouissante. A table !

Domaine Bernard Grippa - Saint-Joseph - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, très lumineuse

Nez : Dense et voluptueux : bolets et sous-bois automnal, fruits secs (noisette, amande) et petites fleurs blanches, poire et pommes doucement compotées et ananas rôti au miel. Confiture de mirabelle, d'abricot ou de coing. Safran.

Bouche : Très épicée, les fruits, autour de l'ananas et des fruits à noyau, semblent avoir été confits dans un sirop puissamment épicé, entre cardamome, carvi, badiane, safran et poivre Sichuan. Une touche d'écorce de mandarine séchée. Finale énergique, poivrée

Accords mets-vins : Une lotte au safran, un poulet à l'estragon ou un quasi de veau cuit au sautoir, accompagné d'une fricassée aux girolles. Un risotto aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille (ou carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

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

Culture : Raisonnée, principes biologiques