

Domaine Bernard Gripa - Saint-Joseph Le Berceau Rouge - 2022 - rouge



Cuvée-phare du Domaine, et, plus globalement de l'appellation, ce Saint-Joseph Le Berceau est né d'une parcelle de vieilles vignes de syrah plantées 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 éponyme. La géologie, avec ses sols granitiques, est très similaire à la célèbre colline de l'Hermitage, qui lui fait face, sur l'autre rive du Rhône.

Pour ce vin, à la capacité de garde incomparable, les Gripa font le choix d'intégrer environ un tiers de vendange entière, et de privilégier un élevage en fûts traditionnels (228 litres). Sur cette série de millésimes solaires, depuis 2018, Fabrice Gripa a adapté ses vinifications, en raccourcissant la période de macération et en limitant l'extraction afin de préserver une belle souplesse des tanins et, surtout, un maximum de fraîcheur. Un pari parfaitement réussi sur ce brillant millésime 2022.

Le nez s'avère tout d'abord résolument floral. Les notes entêtantes de jasmin, de chèvrefeuille, de pivoine et d'œillet s'entremêlent gracieusement aux expressions finement mentholées de poivre de Sichuan. On quitte progressivement ce jardin fleuri et luxuriant pour se pencher sur un panier de fruits rouges et noirs. On se régale des parfums d'une framboise ou d'une cerise bigarreau gorgée de sucre mais également à de stimulants effluves plus sanguins autour de la grenade. On reconnaît aussi la myrtille et la prune noire. Ce bouquet gourmand et sensuel se pare de notes cacaotées et d'une touche empyreumatique évoquant silex frotté et brindilles grillées. L'expression minérale libère une note évoquant la mine de crayon.

La bouche s'ouvre sur des saveurs presque suaves évoquant la pulpe des fruits noirs, entre myrtille et cassis. La texture charnue et dense du jus laisse peu à peu la place à des sensations plus acidulées et tendues. On décèle encore quelques expressions rappelant la groseille à peine confiturée. Les marqueurs de la syrah s'imposent autour de notes de tapenade, de garrigue et de poivre, plus vert que noir. Voluptueux et gourmand, ce superbe Saint-Joseph sait aussi se montrer net et tendu : l'équilibre est au rendez-vous.

Il sera urgent d'attendre ce Berceau avant de le servir sur des viandes grillées et bien relevées : on pense à un asado à l'argentine, accompagné d'une sauce chimichurri. Une épaule d'agneau marinée au citron et romarin puis rôtie ou encore des morilles sautées au jus de veau et basilic

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

seront de jolis partenaires de fêtes gourmandes.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Grippa - Saint-Joseph Le Berceau Rouge - 2022 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, dense

Nez : Floral et complexe : pivoine, œillet, poivre de Sichuan, framboise, cerise bigarreau, grenade, myrtille, prune noire, notes cacaotées, silex frotté et brindilles grillées, mine de crayon.

Bouche : Sur des saveurs presque suaves évoquant la pulpe des fruits noirs. La texture charnue et dense du jus laisse peu à peu la place à des sensations plus acidulées et tendues. Groseille à peine confiturée, tapenade, garrigue, poivre plus vert que noir.

Accords mets-vins : Viandes grillées et bien relevées : un asado à l'argentine, accompagné d'une sauce chimichurri. Une épaule d'agneau marinée au citron et romarin puis rôtie ou encore des morilles sautées au jus de veau et basilic.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2040

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Cépage : Syrah

Culture : Raisonnée, principes
biologiques