

Domaine Bernard Grippa - Saint-Joseph - 2022 - blanc



On retrouve en 2022 un Saint-Joseph en grande forme : un vin à la fois expressif, frais et plus vertical, un vin de plénitude qui associe à une atmosphère florale et anisée, résolument tournée vers la Méditerranée, l'éclat gourmand et tonique des fruits frais, ainsi que 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 2022 fut chaud et très ensoleillé, les vignes ont profité d'une pluie salvatrice, mi-août, pour relancer les maturités des baies. Au final, la qualité des équilibres des raisins 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 près d'un an supplémentaire en bouteille, le vin a eu 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 dans un registre à la fois charmeur mais très frais, vertical. L'atmosphère florale et anisée regarde clairement vers la Méditerranée : on pense à la lavande et à l'estragon, aux fleurs de bougainvilliers et de glycines. On baigne dans une atmosphère de pureté lumineuse. Progressivement, l'éclat du fruit s'affirme autour de notes stimulantes de pomme Granny, de pêche ou de brugnion blanc, de mandarine et d'orange. On croit même déceler une touche de jus de lychee bien frais. C'est un pur régal.

En bouche, la dimension épicée s'affirme, tout comme l'énergie des saveurs d'agrumes : les fruits, autour de l'ananas, de la pêche, de la mangue et des agrumes, semblent infusés dans un cocktail d'épices, aux parfums intenses : on reconnaît des poivres aux accents mentholés comme le poivre Sichuan, mais aussi le piment d'Espelette, la noix de muscade et une nuance lointaine de safran. Une touche anisée traverse le milieu de bouche, apportant une pimpante sensation de fraîcheur et de dynamisme. La vague d'épices revient en force sur la finale, autour de la cardamome, du poivre vert et de la baie de genièvre. Quelle énergie !

On aime la franchise d'expression, les équilibres et la sensation d'énergie 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 une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

brandade de morue. Le risotto aux champignons sauvages ou aux asperges vertes et parmesan est une autre possibilité réjouissante. A table !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Grippa - Saint-Joseph - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, très lumineuse

Nez : Charmeur, vertical et frais : lavande estragon, fleurs de bougainvilliers, glycines, pomme Granny, pêche, brugnon blanc, mandarine, orange, jus de lychee bien frais.

Bouche : Très épicée, les fruits (ananas, pêche, mangue, agrumes) semblent infusés d'épices (safran, poivre Sichuan, piment d'Espelette, noix de muscade), touche anisée. Finale énergique, où les épices se renforcent cardamome, poivre vert, baie de genièvre.

Accords mets-vins : D'ici 2 ou 3 ans, sur une lotte au safran, un poulet à l'estragon ou une brandade de morue. Le risotto aux champignons sauvages ou aux asperges vertes et parmesan est une autre possibilité réjouissante.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

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