

Domaine Bernard Grippa - Saint-Joseph Le Berceau Blanc - 2020



Autre cuvée-phare du Domaine, ce Saint-Joseph Le Berceau est issu d'une parcelle de vignes souvent centenaires de marsanne, plantées pour une bonne partie 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 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.

Sur ce magnifique millésime 2020, incroyablement fin, vertical et élancé, la marsanne parfaitement mûre a puisé dans les granites son énergie épicée tout en déployant ses charmes floraux, aériens, et son fruité jaillissant qui nous plonge dans de luxuriants vergers. Tout cela avec une sorte d'évidence et d'équilibre que rien ne semble pouvoir perturber.

La robe scintillante, à l'éclat lumineux spectaculaire, introduit fort bien le propos ! Dès le premier nez, on tombe sous le charme de cette sensation de douceur florale et fruitée qui plane au-dessus du verre, sur des notes de jasmin, de chèvrefeuille et de muguet, de genêt, de jonquilles pimpantes et de miel du Gâtinais. Les fruits, plein de naturel et de fraîcheur, séduisent tout autant : on pense à une poire Comice juteuse, à la pêche blanche, à l'abricot et l'ananas. Des herbes fines aux notes anisées, entre cerfeuil et coriandre, mais aussi des nuances de peau de concombre soulignent la sensation de fraîcheur printanière et chlorophyllienne qui est décidément omniprésente. Même les agrumes, citron en tête, semblent plus givrés que confits. Du souffle et de la complexité : ce Saint-Joseph Le Berceau joue incontestablement dans la cour des Grands !

Tout aussi gracieux en bouche, il n'en offre pas moins un volume de fruits impressionnant. Entre la chair savoureuse et ample aux saveurs de pêche, de mangue et d'ananas et la fine amertume des zestes d'agrumes mais aussi des noyaux d'abricot ou de prune qui électrisent les papilles, on aime le parfait équilibre qui structure ce vin. L'intensité de la finale est superbe : le fruit dense s'anime d'une touche empyreumatique puis citronnée qui nous fait saliver de longues secondes et nous ouvre l'appétit.

Car c'est bien sûr à table que ce 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. Côté froid, on imagine fort bien une terrine de poissons en gelée, ou une salade de haricots verts, girolles et pignons.

Un pur régal en perspective.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Grippa - Saint-Joseph Le Berceau Blanc - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or dense, brillante

Nez : Charmeur et complexe : jasmin, chèvrefeuille et muguet, genêt, jonquilles pimpantes et miel du Gâtinais. Poire Comice juteuse, pêche blanche, abricot et ananas. Cerfeuil anisé, coriandre fraîche, lavande. Peau de concombre. Agrumes givrés.

Bouche : un volume de fruits impressionnant. Chair savoureuse et ample de la pêche, de la mangue et de l'ananas. La fine amertume des zestes d'agrumes et des noyaux d'abricot ou de prune électrisent les papilles. Finale intense, fruitée et empyreumatique

Accords mets-vins : Une tourte à la volaille ou au veau, un saucisson Lyonnais aux pistaches, un sandre au beurre blanc et ses gnocchis. Côté froid, on imagine fort bien une terrine de poissons en gelée, ou une salade de haricots verts, girolles et pignons.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée, principes biologiques