Domaine Bernard Gripa

Parmi les icônes de Saint-Joseph!

Par Qombucha

Détails de l'offre



LES FIGUIERS 2024

Pêche blanche, agrumes confits et une pointe de chèvrefeuille composent un nez délicat, que les huit mois de fût affinent sans jamais le dominer. Issue de vignes de plus de cinquante ans plantées au lieu-dit Putiers, la cuvée affiche d'emblée une densité de matière rare pour l'appellation. La bouche, ample et crémeuse, conserve une tension saline qui vient équilibrer le gras de la Roussanne et la rondeur de la Marsanne ; le grain est fin, presque crayeux. La finale, longue et élégante, se referme sur des notes d'amande fraîche et de zeste confit, promettant, selon la critique, un vin appelé à encore se bonifier.

Couleur

Blanc

Pays

France

Région

Vallée du Rhône Nord

Appellation

Saint-Péray AOC

Mode de culture

Lutte raisonnée

Cépages

Roussanne 60%, Marsanne 40%

Terroir

Terrasses de Saint-Péray, à 10 km au sud de Mauves, au lieu-dit Putiers, vignes de plus de cinquante ans sur sol granitique.

Vinification

Traditionnelle

Élevage

8 mois en fûts de chêne.

Potentiel de garde

De nos jours à 2039, apogée estimé entre 2029 et 2037

Service

Servir à 11°C.

Degré alcoolique

13,5% vol

Sucres résiduels

<2g/l

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Volaille de Bresse rôtie, crème de champignons des bois et châtaignes · Quenelles de brochet, sauce Nantua aux écrevisses · Comté affiné 24 mois, miel de châtaignier et noix fraîches

Domaine Bernard Gripa

Parmi les icônes de Saint-Joseph!

Par Qombucha

Détails de l'offre



SAINT-JOSEPH 2024

Poivre noir, violette et fruits noirs bien mûrs se détachent dès l'ouverture, avec cette signature fumée propre aux Syrah de granite. L'année 2024, pourtant éprouvante au vignoble, a préservé une fraîcheur et une tension qui portent le fruit sans jamais l'alourdir, pour un degré resté raisonnable. En bouche, l'attaque est souple avant qu'un grain tannique fin, poli par l'année passée en fût de chêne, ne vienne structurer le palais ; le volume reste charnu, la mâche discrète mais présente. La finale, saline et épicée, s'étire sur des notes de réglisse et de poivre, avec une persistance qui laisse deviner un bel avenir en cave.

Couleur

Rouge

Pays

France

Région

Vallée du Rhône Nord

Appellation

Saint-Joseph AOC

Mode de culture

Lutte raisonnée

Cépages

Syrah 100%

Terroir

Coteaux de Saint-Joseph entre Tournon-sur-Rhône et Mauves, sur la rive droite du Rhône, sol granitique.

Vinification

Traditionnelle

Élevage

1 an en fûts de chêne de 228 litres.

Potentiel de garde

De nos jours à 2034, apogée estimé entre 2028 et 2031.

Service

Servir à 16°C, un léger passage en carafe (30 minutes) révèle pleinement son fruit.

Degré alcoolique

13,5% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Caillette ardéchoise en croûte feuilletée, jus corsé · Civet de sanglier aux airelles et baies de genièvre · Reblochon fermier rôti, pommes de terre fondantes