

## Domaine Bernard Gripa - Saint Joseph - 2024 - Blanc



En 2023, le Saint-Joseph blanc signé Gripa séduit par son équilibre fin et sa précision aromatique. Moins solaire que son prédécesseur, ce millésime a donné un vin à la fois élané, frais et lumineux, d'une grande pureté d'expression. L'atmosphère reste florale et anisée, avec cette empreinte méditerranéenne typique, mais le profil a gagné en tension et en délicatesse, porté par une trame plus ciselée.

La marsanne domine toujours l'assemblage, accompagnée d'un petit tiers de roussanne. L'année 2023, marquée par un cycle plus long et des températures plus modérées (à l'exception notable de la fin du mois d'août, très chaude et sèche), a favorisé une maturation lente et homogène. Les raisins ont ainsi atteint une belle maturité phénolique tout en conservant fraîcheur et acidité salivante, donnant naissance à un vin au fruité ciselé, empreint de la signature granitique épicée des coteaux escarpés de Mauves et de Tournon.

Après un élevage majoritaire en demi-muids et fûts (complétés de 20% environ de cuve inox) pendant un an, suivi de près d'une année supplémentaire en bouteille, le vin a eu le temps d'intégrer parfaitement l'influence du bois, toujours très discrète chez Fabrice Gripa.

C'est une patine gourmande qui ouvre la dégustation, des notes douces et réconfortantes. On perçoit au premier nez quelques arômes lactés de brioche perdue, mais aussi l'odeur du grille-pain qui commence juste à chauffer. Il lui faut quelques minutes pour se dévoiler pleinement. Les parfums de coulis d'abricot et de nectarine s'affirment alors avant de nous guider vers un univers floral, entre tilleul, bougainvilliers, fleurs de lavande. Autant de parfums ensoleillés mâtinés d'une agréable fraîcheur anisée. Le nez a tout pour plaire : il dévoile, dans toute sa pureté d'expression et dans un bel équilibre frais et gourmand, la typicité d'une marsanne bien née.

Le vin en impose par sa carrure en cœur de bouche, mais c'est la fraîcheur qui prime à l'attaque. La verticalité s'ancre naturellement dans cette marsanne, et l'on plonge d'emblée dans un univers de peau d'orange et d'agrumes fins comme le cédrat ou encore la main de Bouddha. Parfaitement dosée, cette attaque sert de rampe de lancement vers un monde plus minéral, épicé, où les terroirs granitiques de Tournon s'expriment pleinement.

Le milieu de bouche s'élargit, sans jamais tomber dans l'exubérance. Un

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

espace où se dévoilent des saveurs fines et juteuses de poire Williams, d'herbes fraîches, entre sauge, estragon, et de quelques épices toniques, autour du bâton de réglisse et du safran. Le vin laisse en finale un impact salin et dynamique : c'est salivant, on a envie d'y revenir immédiatement. Définitivement, le millésime 2023 va si bien à la marsanne : c'est un must.

Dans sa prime jeunesse, on jouera sur sa fraîcheur minérale, parfaite pour accompagner des mets riches, comme un ris de veau à la crème accompagnés de cœur d'artichaut cuits au jus. On l'imagine aussi fort bien avec une queue de lotte travaillée au binchotan, accompagnée de gnocchis de patate douce parfumés à l'orange, le tout relevé par une sauce au poivre Timut.

**Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine Bernard Grippa - Saint Joseph - 2024 - Blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or dense, très lumineuse

**Nez** : frais et gourmand : abricot, mirabelle, nectarine, fleurs blanches entre camomille, lavande ou fleurs de bougainvilliers, notes de sirop de poire, de coing et d'ananas.

**Bouche** : attaque pulpeuse, matière ample, texture onctueuse, léger gras nappant, éclat du fruit et belle empreinte minérale, accents chlorophylliens et anisés. Finale sur de beaux amers zestés et réglissés, francs et salivants, sensation crayeuse.

**Accords mets-vins** : Un ceviche de daurade aux agrumes. Une traditionnelle volaille fermière du dimanche, rôtie et avec des pommes de terre grenailles rôties et un peu d'ail. Un riz sauté parfumé au safran, accompagné de quelques poivrons confits et de crevettes.



### Conseils de service

**À consommer** :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

**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