

Domaine Bernard Grippa - Saint Joseph Le Berceau - 2024 - Blanc



Véritable vaisseau-amiral du Domaine, ce Saint-Joseph Le Berceau est issu d'une parcelle de très vieilles vignes de marsanne, plantées majoritairement 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 berceau originel de l'appellation. La géologie, avec ses sols granitiques, est très similaire à la célèbre colline de l'Hermitage, qui lui fait face, de l'autre côté du Rhône.

Cette marsanne centenaire a puisé dans les granites son intensité épicée, sa profondeur vibratoire tout en déployant un fruit pur, gorgé de suc et d'énergie. L'élevage d'un an, en fûts et demi-muids, souligne subtilement le relief naturel du vin, aux contours épicés tout à fait caractéristiques, sans jamais dénaturer l'expression d'un fruit sensuel et particulièrement savoureux.

Si le nez se montre encore un peu sur la réserve à l'ouverture, il est porté par une très belle fraîcheur et une impression minérale immédiate. On retrouve d'abord une sensation d'eau de roche et de péttrichor, de pierre mouillée après une pluie d'été. Puis le vin s'anime progressivement sur des notes anisées subtiles, entre fenouil frais et aneth, qui apportent de la verticalité.

Après quelques minutes dans le verre, l'expression se déploie davantage : un miel de fleurs délicat enrobe des fruits mûrs sans ostentation, autour de la pêche, de la prune jaune et d'une touche d'ananas rôti.

Une pointe d'épices, légèrement piquante, évoque le piment d'Espelette, tandis qu'une nuance lactée souligne la jeunesse du vin. La minéralité évolue enfin vers des notes de pierre taillée, de crayon et un subtil registre empyreumatique, ouvrant sur une belle lecture des grands terroirs de Saint-Joseph.

L'attaque est fine, élancée et d'une grande élégance, dans un style frais et tendu. Le vin se distingue par son dynamisme et son mouvement, entièrement structuré par une minéralité ciselée qui donne le tempo de la dégustation. La texture, onctueuse mais toujours précise, renvoie à la noblesse du cépage et à sa capacité à conjuguer chair et tension.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Le cœur de bouche est rapidement dominé par les amers, évoquant désormais les noyaux de fruits, qui prennent le relais et s'accompagnent d'une empreinte minérale humide, d'une eau qui ruisselle entre roches et galets. Le fruit revient alors par touches discrètes, notamment sur des notes de zeste de cédrat et de yuzu, qui renforcent le dynamisme général. La finale est longue, étirée, portée par une légère richesse de boisé noble et une subtile empreinte lactique qui prolonge la sensation en bouche.

A table, on imagine d'abord un poisson, comme un saumon gravlax relevé d'aneth, de poivre rouge, de zestes d'orange, de citron et de cédrat, finement tranché. On peut aussi penser à un beau pavé de truite snacké, parfumé au sésame et accompagné de tagliatelles et de lamelles de carottes confites. Enfin, quelques accords plus audacieux avec un suprême de volaille, des haricots verts et une sauce chimichurri.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Grippa - Saint Joseph Le Berceau - 2024 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, brillante

Nez : frais, minéral puis doux : eau de roche, péttrichor, pierre mouillée, fenouil frais, aneth, miel de fleurs, pêche, prune jaune, ananas rôti, piment d'Espelette, nuance lactée, pierre taillée, crayon, subtil registre empyreumatique.

Bouche : attaque fine, élancée, élégante, vin dynamique structuré par une minéralité ciselée, texture onctueuse mais toujours précise, cœur de bouche dominé par les amers (noyaux de fruits), empreinte minérale humide, agrumes. Finale longue et étirée.

Accords mets-vins : saumon gravlax finement tranché à l'aneth, poivre rouge, zestes d'orange, citron et cédrat. Un pavé de truite snacké, au sésame et tagliatelles et lamelles de carottes confites. Un suprême de volaille, des haricots verts et une sauce chimichurri.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2036

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée, principes biologiques