

Domaine Bernard Grippa - Saint Joseph Le Berceau - 2023 - Blanc



Autre cuvée-phare 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.

Quel nez ! Tout en chair suave et gourmande, comme une salade de fruits estivaux, colorée et gorgé de sucs. On se délecte de quartier d'orange, de pommes juste tranchées, d'ananas juteux, d'abricot, de prune Reine-Claude et de prune jaune, de pêche plate avec son noyau, de groseille à maquereau, le tout twisté d'un peu de zeste de citron. Quelques notes plus suaves encore de pâte d'amande, de brioche à la fleur d'oranger et de confiture de fruits à noyau s'immiscent dans cette farandole entraînante. Au cœur de cette balade sensuelle, dans un paysage de fleurs mellifères aux parfums caressants, on est régulièrement titillé par l'énergie subtile des épices, autour de la baie de genièvre, du bâton de réglisse, de quelques poivres aux accents citronnés. Un jus particulièrement savoureux, équilibré, qui se déploie avec une sorte d'évidence résolument tournée vers le plaisir.

On ne peut être qu'impressionné par la densité et l'amplitude du jus en bouche. On aime sa matière ample, qui se déploie avec la douceur lascive d'un velours épais, réconfortant. On pense à une crème pâtissière un peu citronnée, à un coulis d'orange et d'abricot. Puis, le milieu de bouche se resserre, la sensation d'énergie reprend les commandes : place au zeste de pamplemousse, au kumquat frais, au curry vert, à la baie de genièvre, à l'orange sanguine, au safran, à la réglisse et au citron vert. Quelle belle complexité ! Quelle énergie incroyable ! La profondeur de la finale est stupéfiante : elle nous touche au cœur, animée d'une vibration tellurique puisée dans les sous-sols par ces vignes centenaires.

Très différent des Saint-Pérays, ce Saint-Joseph Le Berceau, digne des

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

grandes expressions de l'Hermitage, mérite au moins 3 à 5 ans de cave avant de le servir sur une blanquette de turbot, parfumé d'un curry doux ou des ris de veau braisés à la crécy (chers à Alain Ducasse). Plus jeune, on pense aussi à un sandre au beurre blanc et ses gnocchis, ou un saucisson brioché à la pistache.

Attention, grand vin !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Grippa - Saint Joseph Le Berceau - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, brillante

Nez : suave et gourmand : orange, pommes, ananas, abricot, prune Reine-Claude et jaune, pêche plate, groseille à maquereau, zeste de citron, pâte d'amande, brioche à la fleur d'oranger, confiture de fruits à noyau, baie de genièvre, bâton de réglisse, poivres

Bouche : matière ample douceur lascive, crème pâtissière citronnée, coulis d'orange et d'abricot, zeste de pamplemousse, kumquat, curry vert, baie de genièvre, orange sanguine, safran, réglisse, citron vert. Finale stupéfiante, à la vibration tellurique

Accords mets-vins : dans 3 à 5 ans, quette de turbot, parfumé d'un curry doux ou des ris de veau braisés à la crécy (chers à Alain Ducasse). Plus jeune, un sandre au beurre blanc et ses gnocchis, ou un saucisson brioché à la pistache.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2035

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