

Domaine Bernard Grippa - Saint-Péray Les Figuiers - 2015



Pour beaucoup dont nous sommes, voici la cuvée phare du Domaine, mais plus globalement, le vin de référence pour toute une appellation. Millésime après millésime, ce Saint-Péray Les Figuiers livre sa superbe partition, entre rondeur, densité de matière et tension minérale. Un très beau vin de garde et de gastronomie.

Ici marsanne et roussanne sont assemblées à parts égales. Les vignes du secteur des Putiers bénéficient d'un rare sol très calcaire à cet endroit, qui donne au vin ce bel équilibre entre profondeur et tension. La cuvée Les Figuiers bénéficie d'un élevage en fûts, sur lies fines, pendant 12 mois, avec 20% environ de bois neuf : loin de marquer le vin, cet élevage précis et mesuré se met au service de la complexité du vin et de l'expression nuancée de son terroir.

Dès le premier nez, le fruit livre sa juste maturité, sur des notes de coing, de pêche blanche et d'abricot, accompagnées de fins arômes de miel d'acacia. La fraîcheur s'exprime dans d'agréables notes de fleurs blanches, d'anis et de citron. Le sol n'est jamais loin, avec des arômes fumés en filigrane. A la différence de nombreux Saint-Joseph voisins, ce Saint-Péray séduit par sa délicatesse en bouche : nous sommes ici beaucoup plus dans un registre de finesse que d'opulence.

Le vin est svelte, étiré, parfaitement droit : il joue sa partition avec beaucoup de classe. Superbes équilibres, salinité salivante en finale : tout est en place et promet une très belle évolution sur 8 ou 10 ans. Le Saint-Péray de référence, qui sera absolument parfait sur un bar au fenouil, et, plus tard, sur un risotto aux morilles.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Grippa - Saint-Péray Les Figuiers - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Aérien et très élégant : miel d'acacia, notes fumées, fleurs blanches, anis, citron. Coing, pêche, abricot.

Bouche : Parfaitement équilibrée entre une matière dense et une fine minéralité. Très droite, étirée, longue finale portée par de beaux amers, saline.

Accords mets-vins : Bar au fenouil, volaille rôtie. Plus tard, risotto aux asperges et morilles, couscous de poissons. Picodon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure à 1
heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne (50%), marsanne
(50%)

Culture : Raisonnée