

Domaine Bernard Grippa - Saint-Péray Les Pins - 2024 - blanc



Cette cuvée est issue de vignes d'une quarantaine d'années, profondément enracinées dans un terroir complexe où se mêlent des granites et silices issus de la formation du Massif Central tout proche et des sédiments calcaires du Jurassique. Les premiers contribuent à cette intensité aromatique, aux contours épicés, que l'on aime dans les Saint-Péray signés Bernard Grippa, les seconds apportant au vin une profondeur, une verticalité et une sapidité peu communes.

À la recherche du point optimal de maturité, Fabrice a su parfaitement capter l'esprit du millésime 2024, plus frais et moins solaire que 2023. L'année, marquée par un ensoleillement modéré et des pluies à répétitions, a donné lieu à une maturation relativement lente, offrant à la marsanne, majoritaire ici, et à la roussanne une expression d'une grande finesse. Les équilibres sont magnifiques, alliant fraîcheur tendue, précision aromatique et énergie minérale que l'on retrouve tout au long de la dégustation.

Le premier nez se montre très frais, avec une sensation marine évoquant les embruns. On découvre ensuite de jolis arômes de fruits jaunes, rappelant la prune et la mirabelle. Quelques notes florales de genêt apportent de subtiles touches suaves qui enveloppent l'ensemble. On perçoit également de délicates nuances de torréfaction, entre noisette et pain toasté, qui confèrent au vin une identité gourmande. Ces dernières sont complétées par une touche de melon de Cavaillon qui nous entraînent naturellement vers un univers estival.

Après quelques tours de verre, le vin se dévoile davantage avec des arômes de lavande et de laurier. Très élégant, il s'ancre progressivement dans une fraîcheur florale qui équilibre parfaitement ses notes méridionales plus généreuses.

L'attaque est très souple, avec une matière onctueuse qui s'installe immédiatement sans jamais laisser de sensation huileuse sur le palais. Le cœur de bouche se distingue par une très belle gourmandise, aux accents de fruits à noyau et de zestes d'orange. Le vin laisse pleinement s'exprimer son fruité, soutenu par une matière ample et harmonieuse. Cette belle densité remplit la bouche avec générosité. Elle est toutefois balancée par une fraîcheur bienvenue qui empêche toute sensation de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

lourdeur ou d'excès de richesse.

La finale offre une belle longueur. Le vin ne cherche pas à impressionner mais simplement à exprimer ce qu'il est : un Saint-Péray sincère, porté par un fruit éclatant, une texture soignée et quelques amers salivants qui prolongent la dégustation durant de longues secondes.

On pourrait débiter un repas avec un velouté glacé de concombre, yaourt et menthe pour rafraîchir le palais et accompagner ce vin. Ou encore un velouté de noisette et de panais pour une version plus automnale. Autrement, une belle daurade cuite en croûte de sel, parfumée aux herbes méditerranéennes, sera aussi un mets de choix pour accompagner ce Saint-Péray.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Grippa - Saint-Péray Les Pins - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse, reflet vert

Nez : très frais, puis gourmand : embruns, prune, mirabelle, notes florales de genêt, noisette et pain toasté, touche de melon de Cavaillon, lavande et laurier.

Bouche : attaque souple, matière onctueuse, cœur de bouche avec une belle gourmandise, aux accents de fruits à noyau et de zestes d'orange, matière ample et harmonieuse balancée par une fraîcheur bienvenue. Finale à la belle longueur sur des amers salivants.

Accords mets-vins : avec un velouté glacé de concombre, yaourt et menthe. Ou encore un velouté de noisette et de panais pour une version plus automnale. Autrement, une belle daurade cuite en croûte de sel, parfumée aux herbes méditerranéennes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Marsanne (70%), roussanne (30%)

Culture : Raisonnée, principes biologiques