

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



Plus encore qu'à l'accoutumée, voici clairement le vin de référence de l'appellation. Ce Saint-Péray Les Figuiers livre sa superbe partition, millimétrée, à l'énergie communicative. Elle imbrique à merveille une trame florale et épicée subtile, élégante, avec un fruit à la fois généreux et tonique, d'une grande pureté. On aime tout autant sa sapidité saline, sa persistance fuselée que lui confèrent les rares sols calcaires du secteur.

La roussanne compte pour deux tiers environ de l'assemblage, complétée bien sûr avec l'incontournable marsanne. Les vieilles vignes d'une cinquantaine d'années en moyenne (mais plus de 70 ans pour certaines d'entre elles) du lieu-dit des Putiers bénéficient d'un rare sol très calcaire, qui donne au vin ce bel équilibre entre profondeur et tension. La cuvée Les Figuiers est élevée en fûts et demi-muids, sur lies fines, pendant 12 mois, avec à peine 15% de bois neuf : loin de marquer le vin, cet élevage précis et discret se met au service de sa complexité naturelle et de l'expression nuancée du fruit et du sol.

Le premier nez se montre particulièrement gourmand, porté par des parfums caressant et légers de miel de fleurs. Les fruits mûrs s'expriment avec générosité, autour de la poire, la pomme Reinette et de la pêche blanche, et sont accompagnés par des notes de cire d'abeille ainsi qu'une touche de bois précieux évoquant le bois de santal.

L'ouverture lui fait beaucoup de bien. La délicate fraîcheur florale s'affirme progressivement autour du lilas et du muguet, une association subtile qui équilibre parfaitement la gourmandise naturelle du vin. Des notes fraîches de menthe, d'eucalyptus et surtout de verveine citronnée apportent beaucoup d'élan aérien à l'ensemble.

On distingue également quelques épices douces, entre cumin, noix de muscade et badiane. La gourmandise se prolonge par une subtile sensation beurrée, parfaitement intégrée et finement perceptible. Ce millésime sied particulièrement bien à cette cuvée, qui dévoile un visage plus élancé qu'à l'accoutumée, porté par la fraîcheur du millésime.

L'attaque est d'une grande élégance. À la fois pulpeuse et délicate, elle laisse d'abord s'exprimer une belle minéralité évoquant l'eau de roche. La

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

matière est fluide, profonde et généreuse sans jamais tomber dans la surcharge ou l'opulence. Elle conserve beaucoup de finesse et de délicatesse, occupant l'espace nécessaire en bouche avec naturel.

Le cœur de bouche révèle un superbe registre floral qui prolonge les sensations perçues au nez. Des amers minéraux, précis et généreux, et une touche acidulée d'agrumes et de fruit de la passion structurent l'ensemble et renforcent la sensation de fraîcheur. La finale est longue, salivante et presque saline. Le vin laisse une impression de présence durable, portée par une belle énergie tellurique qui fait saliver de longues secondes après la dégustation.

Ouvrez ce vin cet été et accompagnez-le d'une belle salade de quinoa, grenade, feta et menthe. Pour une option maritime, prévoyez un beau filet de poisson blanc cuit en papillote avec quelques herbes aromatiques et une pointe de curry pour relever l'ensemble. On peut aussi imaginer une purée de topinambour accompagnée de Saint-Jacques rôties parsemées de quelques œufs de lump. Autre option, plus terrienne, des pâtes à la carbonara, à la guanciale, œuf et pecorino, et sans crème bien sûr !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or intense, lumineux

Nez : gourmand et frais : miel de fleurs, fruits mûrs (poire, pomme Reinette, pêche blanche), cire d'abeille, bois de santal, lilas, muguet, notes fraîches de menthe, d'eucalyptus, de verveine citronnée, cumin, noix de muscade, badiane, sensation beurrée.

Bouche : attaque élégante, pulpeuse et délicate, belle minéralité, matière fluide, profonde et généreuse, cœur de bouche au superbe registre floral, amers minéraux précis et généreux, agrumes, fruit de la passion. Finale longue, salivante et presque saline.

Accords mets-vins : salade de quinoa, grenade, feta et menthe. Un filet de poisson blanc cuit en papillote, herbes aromatiques et curry. Une purée de topinambour et des Saint-Jacques rôties parsemées d'œufs de lump. Pâtes à la carbonara, à la guanciale, œuf et pecorino.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Roussanne (60%), marsanne (40%)

Culture : Raisonnée, principes biologiques