

Domaine Bernard Grippa - Saint-Péray Les Figuiers - 2018 - blanc



Pour beaucoup dont nous sommes, voici l'un des vins de référence pour toute l'appellation. Millésime après millésime, ce Saint-Péray Les Figuiers livre sa superbe partition, millimétrée et enjouée, entre rondeur fruitée, densité crémeuse en bouche (apportée en particulier par la roussanne) mais aussi une formidable sensation de fraîcheur aérienne autour d'une myriade d'herbes aromatiques et la tonicité d'agrumes épicés. Un très beau vin de garde et de gastronomie.

Ici la roussanne compte pour 60% environ de l'assemblage final, complétée bien sûr avec l'incontournable marsanne. Les vieilles vignes de plus de 70 ans 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 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 de son terroir.

Dès le premier nez, on est séduit par l'imbrication harmonieuse entre la sensualité des fruits secs, sur la noisette pilée et la poudre d'amande, d'une crème de poire et de pêche finement vanillée d'un côté, avec la fraîcheur aérienne de petites fleurs blanches infusées, du cerfeuil, de l'anis étoilé, de la lavande et de la menthe sauvage.

A l'aération, c'est un superbe cocktail de fruits juteux qui s'installe au premier plan, entre raisin frais, poire, abricot, pomme et ananas. La présence minérale est subtile et lumineuse, évoquant un marbre blanc immaculé. Les arômes confits, que l'on a pu trouver si souvent sur le millésime, sont particulièrement fins et délicats : on perçoit des nuances de caramel d'Isigny, de beurre, d'orangette complétées d'une touche de cannelle. Complexité et équilibre : la réussite est totale !

En bouche, on se régale de saveurs de poire et de pomme Reinette au four, de confiture d'abricot et d'ananas. La fraîcheur et ses accents toniques ne sont jamais loin, cette fois sur la verveine, le thé à la menthe, le concombre, mais aussi le wasabi, le gingembre et la graine de moutarde. Plus le vin avance en bouche, plus il se montre actif et dynamique sur les papilles : les agrumes reviennent au premier plan, entre mandarine, écorce de pamplemousse et citron vert, complétés d'une stimulante touche de poivre vert.

L'énergie de ce Saint-Péray Les Figuiers est magnifique et nous met

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

clairement en appétit : ravioles de Romans, risotto aux champignons sauvages, escalope à la Milanaise, coquelet ou lapin à la crème de moutarde, accompagné de « petits pois-carottes ». Tout est en place aujourd'hui mais promet aussi une très belle évolution sur 8 ou 10 ans. Succulent !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Grippa - Saint-Péray Les Figuiers - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, lumineux

Nez : Sensuel et frais : noisette pilée, poudre d'amande, crème de poire et de pêche vanillée, petites fleurs blanches infusées, du cerfeuil, de l'anis étoilé, de la lavande et la menthe sauvage. Puis des fruits frais et une nuance de caramel et de beurre

Bouche : Entame dense et gourmande sur des saveurs de poire et de pomme Reinette au four, de confiture d'abricot et d'ananas. Puis la matière se tonifie sur la verveine, le thé à la menthe, le concombre, le wasabi, le gingembre et les agrumes.

Accords mets-vins : Ravioles de Romans, risotto aux champignons sauvages, lotte rôtie au lard fumé, escalope à la Milanaise, coquelet ou lapin à la crème de moutarde, accompagné de « petits pois-carottes ».



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

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