

Domaine Bernard Grippa - Saint-Péray Les Pins - 2020 - 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 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.

A la recherche du point optimal de maturité, Fabrice a su tirer le meilleur de ce millésime 2020 à l'été chaud et sec, qui avait été précédé par un hiver bien arrosé ayant permis aux sols d'emmagasinier des réserves hydriques suffisantes. Des conditions idéales pour obtenir des maturités, certes précoces, mais régulières de la marsanne, majoritaire ici, et de la roussanne. Un optimum de maturité dont Fabrice a su tirer le meilleur.

Après un élevage pour moitié en cuves, et moitié en fûts et demi-muids de plusieurs vins, le résultat est remarquable aujourd'hui d'équilibre entre une fraîcheur presque automnale évoquant sous-bois et fougères humides, un fruité jaillissant et gourmand, et une sensation de fraîcheur tonifiante qui s'affirme au fil de l'aération.

On voyage dans des paysages variés et sereins : on pense aux frondaisons d'un sous-bois touffu et humide, aux mousses et écorces, aux fougères et aux ronces. On met ensuite le cap vers des fruits chatoyants et juteux, gorgés de soleil et de vitamines, où l'on reconnaît, pêle-mêle, les poires Conférence et Williams, la pomme Canada, une pêche bien mûre, l'abricot et la mangue. A l'aération, les notes fraîches et toniques de verveine juste cueillie, d'orange sanguine, de zestes de citron, de pamplemousse finissent par s'imposer, relevées d'une touche de poivre blanc.

Parfaitement fidèle à l'esprit du millésime, la bouche gorgée d'un fruit juteux se montre particulièrement active et dynamique. On retrouve nos fruits purs et pleins d'éclat, autour des fruits à noyau, de la pomme Boskoop, d'une touche acidulée de fruit de la passion, de l'orange sanguine ou encore d'un citron confit au sel. Le sol imprime une nuance pimentée sur les papilles. La finale expressive, droite et longue, prolonge cette sensation d'équilibre que l'on ressent de bout en bout, ce dialogue harmonieux du fruit et du sol.

Si le charme évident de ce Saint-Péray autorise à l'ouvrir pour l'apéritif,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

avec quelques feuilletés au cumin par exemple, c'est bien sûr à table qu'il se révélera dans toute sa complexité : vous pourrez opter pour un poisson de rivière au court-bouillon, un saucisson lyonnais, un boudin blanc, ou encore des raviolis farcis de champignons, ricotta et pignons... Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Grippa - Saint-Péray Les Pins - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse, reflet vert

Nez : Frais et sensuel : frondaisons d'un sous-bois humide, mousses et écorces, fougères et ronces, poires

Conférence et Williams, pomme Canada, pêche bien mûre, abricot et mangue, verveine, orange sanguine, zestes de citron, de pamplemousse, poivre blanc

Bouche : Très active, dynamique, sur les fruits à noyau, la pomme Boskoop, une touche acidulée de fruit de la passion, d'orange sanguine et de citron confit au sel. Finale droite et longue, relevée d'une touche pimentée.

Accords mets-vins : A l'apéritif, avec quelques feuilletés au cumin. Mais surtout à table, sur un poisson de rivière au court-bouillon, un saucisson lyonnais, un boudin blanc, ou encore des raviolis farcis de champignons, ricotta et pignons



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

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