

Domaine Bernard Gripa - Saint-Péray Les Figuiers - 2019 - blanc



Pour beaucoup dont nous sommes, voici l'un des vins de référence pour l'appellation. Millésime après millésime, ce Saint-Péray Les Figuiers livre sa superbe partition, millimétrée, à l'énergie communicative. Elle imbrique à merveille une subtile minéralité pierreuse et épicée, avec un fruit rayonnant, d'une grande pureté, et cette fraîcheur typique des sols calcaires qui dominent dans cette zone. Le millésime 2019, pourtant si riche et concentré, se montre ici particulièrement fin, aérien et brillant.

La roussanne compte pour 60% environ de l'assemblage final, 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 secteur 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 sol et du terroir.

Dès le premier nez, on est séduit par la sensation de verticalité et d'énergie juvénile que dégage ce magnifique Saint-Péray. L'expression du sol sur des notes subtiles de pierre-ponce et de poussière de roche encadre une fraîcheur chlorophyllienne aux parfums délicats de cerfeuil, de lavande et de menthe. Les fruits, discrets au nez puis beaucoup plus expressifs en bouche semblent incrustés dans la pierre immaculée, sur des évocations de pêche blanche et de poire.

La bouche offre un beau confort glissant, gorgé de saveurs de pommes Reinette et Granny, de poire et d'ananas, aux accents résolument poivrés. Les écorces de citron et d'orange amère stimulent les papilles, tout comme une dimension végétale complexe évoquant roquette, cresson, trévisse et décoctions d'herbes fines. Jusqu'à la finale relevée d'une touche poivrée, la sensation de pureté nous accompagne.

Finesse minérale et remarquable persistance, ce Saint-Péray Les Figuiers tient fièrement son rang. A table, on pense à des chairs fines et des saveurs délicates : haddock poché au lait, sole grillée juste citronnée, escalope de veau à la sauge (« alla romana ») accompagnée de quelques gnocchis, ou encore un coquelet au vin blanc et à l'estragon.

Tout est en place aujourd'hui mais promet aussi une très belle évolution sur 8 ou 10 ans. Succulent !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Grippa - Saint-Péray Les Figuiers - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, lumineux

Nez : Vertical et fin : pierre-ponce et poussière de roche, fraîcheur chlorophyllienne du cerfeuil, de la lavande et de la menthe, pêche blanche et poire, une touche de zestes d'agrumes, une autre de poivre blanc

Bouche : Un beau confort glissant, gorgé de saveurs de pommes Reinette et Granny, de poire et d'ananas, aux accents poivrés. Les écorces de citron et d'orange amère stimulent les papilles, tout comme une dimension végétale entre roquette, cresson et trévisse

Accords mets-vins : Haddock poché au lait et ses pommes vapeur, sole grillée juste citronnée, escalope de veau à la sauge (« alla romana ») accompagnée de quelques gnocchis, ou encore un coquelet au vin blanc et à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

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