

Domaine Bernard Grippa - Saint-Péray Les Pins - 2015 - 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 et des calcaires du Jurassique. Les premiers contribuent à cette finesse aromatique que l'on aime dans les Saint-Péray de Bernard Grippa, les seconds apportant au vin une vraie profondeur, une verticalité.

A la recherche du point optimal de maturité, les Grippa ont parfaitement négocié ce millésime 2015, afin d'éviter tout excès de concentration sur ce millésime certes solaire, mais finalement assez bien arrosé dans cette partie du Rhône. Après un élevage pour moitié en cuves, et moitié en fûts de plusieurs vins, le résultat est remarquable de naturel et d'équilibre. Si la marsanne domine l'assemblage (3/4 de marsanne pour 1/4 de roussanne environ), c'est avant tout le sol qui donne au vin son caractère, particulièrement fin et élégant pour un blanc rhodanien.

Bien sûr, on retrouve les arômes de pêche blanche, d'abricot, d'acacia et de violette. Mais dès le premier nez, et encore plus en bouche, on sent une vraie fraîcheur minérale, portée par des arômes d'agrumes, de bergamote et d'agréables notes épicées. En bouche, le vin confirme cette impression de délicatesse : le jus est cristallin, tout en retenue, la trame minérale et saline allonge le vin et lui confère une très belle persistance.

Nous le recommandons dès aujourd'hui sur une salade de chipirons, ou un tartare de poissons. Dans 3 ou 4 ans, il sera parfait avec une quenelle de brochet, un tajine de poisson ou un risotto aux encornets.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Grippa - Saint-Péray Les Pins - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or, brillante

Nez : Acacia, jasmin, violette. Pêche blanche, abricot. Agrumes, bergamote. Réglisse. Poivre blanc, graine de fenouil.

Bouche : Très pure, cristalline et tendue. Belle profondeur. La trame minérale, légèrement salée, donne beaucoup de finesse et de l'allonge.

Accords mets-vins : Tartare ou terrine de poissons. Salade de chipirons. Poulet à l'estragon. Plus tard, un risotto aux fruits de mer, une quenelle de brochet, un tajine de lotte ou de cabillaud.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Marsanne (80%), roussanne (20%)

Culture : Raisonnée