

Domaine Bernard Gripa - Saint-Péray Les Pins - 2022 - 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, aux contours épicés, que l'on aime dans les Saint-Péray signés Bernard Gripa, 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 2022 à l'été chaud et sec, sauvé par une pluie particulièrement bienvenue, à la mi-août, pour relancer les maturités et affiner un peu les peaux des raisins. La marsanne, majoritaire ici, et la roussanne offraient au final de superbes équilibres, avec une vraie richesse aromatique couplée à une sensation d'énergie que l'on retrouve aujourd'hui, tout au long de la dégustation.

Après un élevage pour moitié en cuves, et moitié en fûts et demi-muids de plusieurs vins, le résultat est remarquable d'équilibre. Derrière une robe à la fois dense et très lumineuse, avec ses reflets évoquant les citrons jaunes et verts, on devine la complexité et l'équilibre de ce Saint-Péray Les Pins. Le nez s'ouvre sur la pomme et la poire, sur une anone bien mûre et une note d'abricot, mêlés à des parfums caressants de fruits à coque : on pense à la noisette, à l'amande ou la noix de pécan, mais aussi à une touche résolument gourmande de frangipane. Une note suave de miel de genêt semble s'élever au-dessus de champs de blé mûr. Des évocations de caillou mouillé et de terre fraîchement retournée combinées à une brassée de jonquilles et une touche d'orange rafraîchissent l'atmosphère pour notre plus grand plaisir. On ressent une belle vitalité.

Parfaitement fidèle à l'esprit du millésime, la bouche gorgée d'un fruit juteux se montre à la fois dense, séveuse et dynamique. Les fruits blancs et les fruits à noyau bien mûrs sont relevés d'une myriade d'épices et de stimulants amers : on reconnaît le kumquat, le bâton de réglisse, le poivre vert, le clou de girofle et la cardamome, mais aussi le safran, le colombo et même une touche subtile de ras el-hanout. Plus on avance, plus le propos se resserre et se dynamise, pour finir sur une longue finale bien plus tendue que ne le laissait présager l'ampleur de l'attaque. Sapide, salivante : elle nous donne furieusement envie de nous attabler.

Si le charme évident de ce Saint-Péray autorise à l'ouvrir, jeune, pour accompagner un beau plateau de charcuterie blanche faisant la part belle

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

au boudin blanc, à la mortadelle, au jambon cuit aux herbes, l'idéal sera quand même de l'attendre 3 ou 5 ans : il vous réglera sur un filet mignon de porc à la sauce moutarde et curry, des tricandilles bordelaises grillées au feu de bois, un saucisson brioché ou une andouillette de Troyes. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Grippa - Saint-Péray Les Pins - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse, reflet vert

Nez : Gourmand mais frais : pomme, poire, abricot, noisette, amande, noix de pécan, frangipane, miel de genêt, champs de blé mûr, caillou mouillé, terre fraîchement retournée, jonquilles, orange.

Bouche : Gorgée d'un fruit juteux, à la fois dense, séveuse et dynamique. . Les fruits blancs et les fruits à noyau bien mûrs sont relevés d'une myriade d'épices et de stimulants amers. Longue finale tendue, sapide et salivante.

Accords mets-vins : Jeune, un plateau de charcuterie blanche (boudin blanc, mortadelle, jambon cuit aux herbes). Dans 3-5 ans sur un filet mignon de porc à la sauce moutarde et curry, tricandilles bordelaises au feu de bois, saucisson brioché ou une andouillette de Troyes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

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