

Domaine Bernard Grippa - Saint-Péray Les Figuiers - 2022 - 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.

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 fruit et du sol.

Rien de très ostentatoire dans ce superbe parcellaire, niché à la pointe méridionale de l'appellation, et plus globalement, du vignoble nord-rhodanien, mais énormément de classe et de fraîcheur. S'ouvrant comme une composition pointilliste, le nez délivre de subtiles notes de fenouil, de pot-pourri de fleurs séchées, de lavande et de fringantes notes de menthe : il se dégage ici une impression de délicatesse et d'énergie que vient souligner une touche de zeste de citron.

On évolue ensuite vers la douceur gourmande d'une tarte aux pommes encore tiède, mais aussi l'ananas bien mûr et l'énergie salivante d'un jus de pêche blanche. L'empreinte minérale de ces sols calcaires de pente douce apporte quelques notes de pierre chauffée par le soleil et une touche poudrée évoquant la craie. La précision du trait est remarquable.

La bouche aux contours floraux légèrement citronnés livre une partition empreinte de notes fruitées intenses. On décèle rapidement la poire, l'abricot et l'ananas, délicatement acidulé, le tout mâtiné d'expressions plus fiévreuses de zeste d'orange sanguine et de pépins de pamplemousse. Des notes fraîches et plus chlorophylliennes, autour de l'ortie, du cresson et de l'estragon s'installent en milieu de bouche. La finale subtilement marquée par d'élégants amers de relance et quelques épices, entre bâton de réglisse, poivre vert et cardamome, étire le jus et le dynamise parfaitement.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On pensera, pour accompagner ce Saint-Péray emblématique, à une salade tiède de lentilles au haddock ou encore un méli-mélo de sole à l'anis. Après 4 ou 5 ans de garde, il s'exprimera aussi parfaitement sur des viandes blanches en sauce et à peine relevées : on pense à des suprêmes de poulet panés à la pistache et au citron confit ou encore une escalope de veau à la sauge.

Une réussite majeure, sur un millésime rayonnant.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or intense, lumineux

Nez : Vertical, fin et frais : fenouil, pot-pourri de fleurs séchées, lavande, menthe, zeste de citron, tarte aux pommes, ananas, jus de pêche blanche, pierre chauffée par le soleil, craie.

Bouche : Contours floraux citronnés, notes fruitées intenses, expressions plus fiévreuses (zeste d'orange sanguine, pépins de pamplemousse), notes fraîches et chlorophylliennes.
Finale sur d'élégants amers de relance et quelques épices.

Accords mets-vins : Salade tiède de lentilles au haddock, méli-mélo de sole à l'anis. Après 4 ou 5 ans de garde, sur des viandes blanches en sauce et à peine relevées : suprêmes de poulet panés à la pistache et au citron confit ou encore une escalope de veau à la sauge.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

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