

Domaine Bernard Grippa - Saint-Péray Les Pins - 2016 - 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 su tirer le meilleur de ce beau millésime 2016, aux parfaites conditions climatiques, ayant alterné en été périodes de fort ensoleillement, et quelques épisodes humides et frais particulièrement bienvenus. 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 ce caractère minéral qui affine la générosité naturelle du vin.

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 de menthol. Le tout est enrobé de touches de vanille et de caramel apportées par un élevage bien maîtrisé. En bouche, le vin confirme cette impression d'équilibre : à l'attaque ronde, avec son fruit bien mûr, juteux et sapide, succède un milieu de bouche où la trame saline donne au vin un supplément d'énergie. Ce Saint-Péray Les Pins est déjà plein de charme.

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.

Domaine Bernard Grippa - Saint-Péray Les Pins - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or, brillante

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

Bouche : A la fois ample et tendue. Belle profondeur. La trame minérale, légèrement salée, donne de la 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 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

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

Culture : Raisonnée