

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



Pour beaucoup dont nous sommes, voici la cuvée phare du Domaine, et plus globalement, un vin de référence pour toute une appellation. Millésime après millésime, ce Saint-Péray Les Figuiers livre sa superbe partition, entre rondeur, densité de matière (qu'apporte la roussanne en particulier) et tension minérale. Un très beau vin de garde et de gastronomie.

Ici marsanne et roussanne sont assemblées à part égale. Les vignes du secteur des Putiers bénéficient d'un rare sol très calcaire à cet endroit, qui donne au vin ce bel équilibre entre profondeur et tension. La cuvée Les Figuiers bénéficie d'un élevage en fûts, sur lies fines, pendant 12 mois, avec 20% environ de bois neuf : loin de marquer le vin, cet élevage précis et mesuré se met au service de la complexité du vin et de l'expression nuancée de son terroir.

Dès le premier nez, on est séduit par la subtilité du bouquet évoquant tour à tour la poire, les fruits jaunes à noyau (abricot en tête), le zeste de mandarine, les fleurs blanches infusées (tilleul, acacia), la vanille Bourbon et de belles notes de noisette grillée en filigrane. A la différence de nombreux Saint-Joseph voisins, ce Saint-Péray séduit par sa délicatesse en bouche : nous sommes ici beaucoup plus dans un registre de finesse que d'opulence, la matière est très pure, presque cristalline, tendue par la minéralité du sol.

Le vin est svelte, étiré, droit, et joue sa partition avec beaucoup de classe. Superbes équilibres, salinité salivante en finale : tout est en place et promet une très belle évolution sur 8 ou 10 ans. Un Saint-Péray de très haut vol, qui sera absolument parfait sur un bar au fenouil, et, plus tard, sur un risotto aux morilles ou une lotte rôtie au lard fumée.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Puissant et élégant : noisette grillée, miel d'acacia, notes fumées, fleurs blanches, anis, citron. Coing, pêche, abricot.

Bouche : Parfaitement équilibrée entre une matière dense et une fine minéralité. Très droite, étirée, longue finale portée par de beaux amers, saline.

Accords mets-vins : Bar au fenouil, lotte rôtie au lard fumé, volaille rôtie. Plus tard, risotto aux asperges et morilles, couscous de poissons. Picodon.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure à 1 heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Roussanne (50%), marsanne (50%)

Culture : Raisonnée