

Domaine Bernard Gripa - Saint-Péray Les Pins - 2023 - 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.

À la recherche du point optimal de maturité, Fabrice a su parfaitement capter l'esprit du millésime 2023, plus frais et plus étiré que 2022. L'année, marquée par un cycle long et des températures modérées (si ce n'est l'emballement de la fin du mois d'août), a permis une maturation relativement lente, offrant à la marsanne, majoritaire ici, et à la roussanne une expression d'une grande pureté.

Les équilibres sont magnifiques, alliant fraîcheur tendue, aromatique précise et énergie minérale que l'on retrouve 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 et de subtilité. Le premier nez est superbe et fort appétant. On salive déjà face aux sensations juteuses que ce Saint-Péray nous promet. Les fruits et les fleurs mellifères se bousculent, puis s'harmonisent après quelques tours de verre. On perçoit alors la parfaite maturité de l'abricot, de la poire, du melon de Cavaillon, de la prune verte ainsi que de la mandarine et de l'orange sanguine.

On capte ensuite des notes plus épicées, évoquant un mélange de gentiane et de camomille, relevé de poivre blanc et de safran. Plus discrètes, mais apportant le relief audacieux de ce Saint-Péray, viennent maintenant des parfums de bleuet, de lavande et une pointe de guimauve. Un nez qui donne le tournis, complexe et charmeur, et nous ouvre en grand l'appétit.

La bouche est superbe, aussi juteuse qu'espérée, et animée de ce supplément de fraîcheur typique de ce grand millésime. Les arômes de fruits à chair blanche, bien mûrs, se concentrent autour d'une trame minérale et d'une tension évoquant la peau de citron confit. En milieu de bouche, la matière s'épanouit et vient déposer un léger gras offrant une belle envergure. Le tout s'articule aussi autour d'une salinité typique de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ce terroir, qui renforce la fraîcheur et l'énergie naturelle du vin et prolonge la bouche avec élégance.

L'équilibre est sublime entre concentration aromatique et tension minérale. Une bouche droite, texturée mais effilée, qui appelle la gourmandise tout en gardant un fond vibrant, porté par un élan mentholé subtil et rafraîchissant.

Les fameux macaroni farcis d'artichaut, de foie gras et de brisures de truffe, à la façon d'Eric Fréchon, devraient vous régaler avec ce magnifique parcellaire. Plus maritime, un beau poisson, comme une daurade, filet levé, cuit à l'étouffée avec quelques épices de sumac et un peu de citron confit, accompagné d'aubergines confites au four, lui conviendra tout autant. Entre intensité aromatique et texture fondante.

Un vin d'éclat généreux, de gourmandise et de fraîcheur.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Grippa - Saint-Péray Les Pins - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse, reflet vert

Nez : complexe et charmeur : fruits et fleurs mellifères, abricot, poire, melon de Cavaillon, prune verte, mandarine, orange sanguine, gentiane, camomille, poivre blanc, safran, bleuet, lavande, guimauve.

Bouche : juteuse, animée d'un supplément de fraîcheur, fruits à chair blanche, trame minérale, peau de citron confit, belle envergure, salinité renforçant la fraîcheur et l'énergie. bouche droite, texturée mais effilée, porté par un élan mentholé subtil.

Accords mets-vins : macaroni farcis d'artichaut, de foie gras et de brisures de truffe, à la façon d'Eric Fréchon, une daurade, filet levé, cuit à l'étouffée avec quelques épices de sumac et un peu de citron confit, accompagné d'aubergines confites au four.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

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