

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



Plus encore qu'à l'accoutumée, voici clairement le vin de référence de l'appellation. Ce Saint-Péray Les Figuiers livre sa superbe partition, millimétrée, à l'énergie communicative. Elle imbrique à merveille une trame florale et épicée subtile, élégante, avec un fruit à la fois généreux et tonique, d'une grande pureté. On aime tout autant cette sapidité saline, cette persistance fuselée que lui confèrent les rares sols calcaires du secteur.

La roussanne compte pour deux tiers environ de l'assemblage, 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 lieu-dit 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 d'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'il se tourne dès le premier nez vers les couleurs chatoyantes d'un paysage méditerranéen, celui-ci semble balayé en permanence par la fraîcheur du mistral. Des notes subtiles de fleurs d'amandier et d'abricotier s'élèvent du verre en fines volutes, rejointes par quelques notes plus mellifères de genêt, d'acacia ou de mimosa. La noisette et l'amande précèdent l'expression d'un fruit juteux, gourmand et plein d'énergie, évoquant la pêche blanche et le brugnon, la chair finement granuleuse d'une poire bien mûre, mais aussi ce bel équilibre entre douceur et acidité de l'orange ou de la clémentine. Quelques nuances plus épicées se font jour, à l'aération prolongée, autour de la graine de fenouil, de la sauge et de la citronnelle. La précision du trait est remarquable.

On retrouve, dans une bouche millimétrée, cette sensation d'équilibre et d'harmonie qui signe un grand millésime. Il y a là autant de générosité gourmande que d'acidité tranchante : un pas de deux qui électrise nos papilles. On se régale de saveurs de pêche jaune, de citron vert, d'abricot, de fruit de la passion, de pommes acidulées, entre Reinette et Granny-Smith. On croit même reconnaître la rhubarbe, juste confite, ou la groseille à maquereau. Dans ce concert de saveurs, complexe et emballant, on se laisse ensuite guider par une trame saline et épicée, tout

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

droit venue des calcaires. Safran, sel marin, subtils poivres blancs : autant d'éléments qui soulignent la sapidité du vin et prolonge le plaisir. La persistance en bouche est franchement remarquable à ce niveau. La réussite est magistrale.

Sa sophistication et la qualité de ses équilibres permettent d'envisager de très nombreux accords. On pense aussi bien à des scampi fritti, des tempuras de langoustines à la coriandre, des gambas flambées qu'à une sarsuela catalane, une viennoise de sole à l'anis, un saumon gravlax ou encore un Parmentier de cabillaud ou une brandade de morue. En fin de repas, les fromages de chèvre nous semblent tout indiqués : Sainte-Maure, Valençay ou Picodon. Plus terrien, optez pour des saltimboccas à la sauge et marsala.

Une réussite majeure, sur un millésime rayonnant.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or intense, lumineux

Nez : vertical, fin et frais : fleurs d'amandier et d'abricotier, genêt, acacia, mimosa, noisette, amande, pêche blanche, brugnion, poire, orange, clémentine, graine de fenouil, sauge, citronnelle.

Bouche : générosité gourmande et acidité tranchante, pêche jaune, citron vert, abricot, fruit de la passion, pommes acidulées, rhubarbe confite, groseille à maquereau, trame saline et épicée, (safran, sel marin, poivres blancs). Persistance remarquable

Accords mets-vins : scampi fritti, tempuras de langoustines à la coriandre, gambas flambées, sarsuela catalane, viennoise de sole à l'anis, saumon gravlax ou un Parmentier de cabillaud ou une brandade de morue. En fin de repas, fromages de chèvre.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

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