Domaine Bernard Gripa - Saint-Péray Les Pins - 2019

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 calcaires du Jurassique. Les premiers contribuent à cette finesse aromatique 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.

A la recherche du point optimal de maturité, Fabrice a su tirer le meilleur de ce millésime 2019 que tous ou presque s'accordent à considérer comme exceptionnel pour les vins du Rhône Nord. Le printemps plutôt frais et pluvieux a permis aux vignes de bien résister aux épisodes caniculaires de l'été. Si l'on ajoute à cela quelques épisodes pluvieux fort bienvenus, début août, marsanne et roussanne ont finalement trouver d'excellentes conditions pour mûrir régulièrement, développer leur concentration aromatique et préserver d'excellentes acidités.

Après un élevage pour moitié en cuves, et moitié en fûts et demi-muids de plusieurs vins, le résultat est remarquable aujourd'hui de pureté lumineuse et de fraîcheur. Si la marsanne domine l'assemblage (70% environ contre un petit tiers de roussanne), c'est bien le sol à dominante calcaire qui donne au vin cette structure verticale et cristalline qui joue en parfait contrepoint de sa générosité gourmande et sensuelle.

Au premier nez, on perçoit immédiatement l'éclat d'un fruit parfaitement mûr et frais, comme s'il venait d'être cueilli : les notes de pêche jaune et de pêche de vigne se mêlent à une mandarine tonique, l'abricot voisine avec l'ananas et la marmelade d'orange. On a l'impression de goûter à une salade de fruits frais, agrémentée d'un peu de jus de grenade et de quelques feuilles de menthe… C'est un régal. Plus le vin s'aère, plus les arômes se concentrent, évoquant désormais pâte d'orange mais aussi pommes et poires compotées. Une touche de sauge, une autre de rhubarbe, viennent rappeler ce souffle frais que l'on avait perçu dès les premiers instants.

La qualité des équilibres est tout aussi exemplaire en bouche : le fruité charnu, ample et plutôt rond en entame, s'accompagne d'une acidité juteuse parfaitement dosée qui donne à l'ensemble une belle sensation d'énergie. On se délecte d'un jus de fruits blancs, de saveurs stimulantes d'écorce de mandarine et de pomelo, de pêche, d'abricot et de mirabelle. C'est un pur délice, agrémenté d'une touche épicée complexe, entre poivre Sichuan, poivre vert et baie de genièvre, et d'un souffle aérien, plus végétal, sur la sauge et le laurier frais.

Le dialogue constant du fruit et de la roche rend la finale particulièrement sapide. Le charme insolent de ce Saint-Péray autorise à l'ouvrir pour l'apéritif. Mais c'est bien sûr à table qu'il se révèlera dans toute sa complexité, pour accompagner une terrine de poisson de rivière ou un pâté d'alouette, des ris de veau à la crème ou un boudin blanc, ou encore des raviolis farcis de champignons, ricotta et pignons… Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Gripa - Saint-Péray Les Pins - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or, très lumineuse

Nez : Frais et fruité : pêche jaune et pêche de vigne, mandarine, abricot, ananas et marmelade d'orange. Pâte de fruits, pommes et poires compotées. Une touche de sauge et de fenouil, une autre de rhubarbe.

Bouche : Le fruité charnu, ample et plutôt rond en entame, s'accompagne d'une acidité juteuse parfaitement dosée. De l'énergie : jus frais de fruits blancs, écorce de mandarine et de pomelo, pêche, abricot et mirabelle. Finale poivrée stimulante.

Accords mets-vins : Une terrine de poisson de rivière ou un pâté d'alouette, des ris de veau à la crème ou un boudin blanc, ou encore des raviolis farcis de champignons, ricotta et pignons.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (70%), roussanne (30%)

Culture : Raisonnée, principes biologiques