



VINS GOURMANDS

Saint-Péray

Une rareté en bord de Rhône

Au sud de Cornas se cache un vignoble, où blancs secs et effervescents sont à découvrir, absolument.

Par I. Bachelard



SAINT-PÉRAY 2008 LES FIGUIERS

Bernard Grippa est depuis longtemps une des figures de cette zone de la vallée du Rhône. Cette cuvée, résultat d'un assemblage de roussanne (60 %) et de marsanne, est fermentée et élevée en fûts. Le fruit mûr et le chêne marquent le nez, tandis que la bouche impressionne par son ampleur et sa fermeté. Les parfums sont généreux et se prolongent à l'infini. Le vin est déjà très harmonieux mais, après deux ans d'attente, il donnera toute sa dimension.

17 €, hors transport.

Le plus méridional des côtes-du-rhône septentrionales

naît sur la rive droite du Rhône, en face de Valence. Victime de l'urbanisation, ce cru méconnu est assez peu déployé en terme de surface, ne couvrant que soixante-dix hectares.

Dominé par le château de Crussol, le vignoble s'étend sur des terrains argilo-calcaires et granitiques. Coteaux, terrasses et pieds de coteaux jouissent d'un climat tempéré, chaud et sec en été, qui assure une maturité des raisins.

À Saint-Péray, les vins sont blancs et issus de deux cépages, la marsanne et dans une moindre mesure la roussanne. Ce sont les mêmes raisins qu'en hermitage, crozes-hermitage et saint-joseph blancs. Dès le début du XIX^e siècle, Saint-Péray s'est fait connaître par ses vins effervescents, obtenus comme le champagne par une seconde fermentation en bouteilles. Aujourd'hui, ils constituent encore la plus grande partie de la production, mais les amateurs s'intéressent de plus en plus aux vins tranquilles.

L'assemblage marsanne-roussanne donne ici, en vin tranquille, des parfums variés alliant pêche blanche et violette, agrumes et abricots, cire d'abeille et aubépine. Il se distingue par sa structure ferme en bouche, son bon soutien acide et sa capacité à tenir sa place à table. Servez-le avec une côte de veau rôtie ou un poisson de rivière. Osez-le, après trois ans de cave, sur des fromages affinés.