

Domaine Gangloff - Viognier - 2021



Premier vin, premier choc : par son intensité aromatique et son splendide équilibre de bouche, entre densité texturée et trame acidulée, ce simple « viognier » fera pâlir d'envie bien des Condrieux ... Ce n'est pas tout à fait un hasard : cette cuvée assemble, en effet, les raisins d'une petite parcelle limitrophe de la zone d'appellation, partageant avec celle-ci les mêmes sols granitiques, mais aussi les baies des jeunes vignes plantées sur différentes parcelles de Condrieu, sur les excellents terroirs de la Côte Bonnette et Chéry.

Le nez impressionne d'emblée par son intensité et sa gourmandise. Loin des stéréotypes variétaux, il nous offre un jaillissement de notes florales et fruitées, mâtinées d'une touche minérale évoquant la pierre mouillée par une pluie d'été. Réglisse, violette, glycine, bergamote, citron confit et eucalyptus d'un côté, pêche blanche, abricot, jus de poire, mangue rôtie, ananas et miel de fleurs jaunes de l'autre. Élégance et sensualité se marient à merveille, on est envoûté par la fascinante mélodie que le vin nous joue.

Le vin se montre tout aussi séducteur et équilibré en bouche. La concentration et la profondeur d'une matière souple et texturée sont absolument bluffantes pour un simple « Vin de France »... On se délecte de saveurs gourmandes de yogourt à la pêche, de poire Williams et de jus d'abricot. Des évocations plus toniques de zeste de pamplemousse et de mandarine apportent un supplément d'énergie qui nous électrise. Puis vient une remarquable percussion minérale : le sol donne à la finale ses accents empyreumatiques, entre pierre frottée, poivre gris, paprika et piment oiseau.

Très loin du viognier d'apéritif, nous voici en compagnie d'un vrai vin de gastronomie qui nous donne envie de flamber quelques gambas, ou de s'attabler autour d'un curry de crevettes. On pense aussi à des viandes blanches marinées puis cuites à la plancha, ou des cuisses de grenouilles à la persillade. Une rareté à ne manquer sous aucun prétexte.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gangloff - Viognier - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune à reflets dorés

Nez : Complexe et sensuel : réglisse, violette, glycine, bergamote, citron confit et eucalyptus d'un côté, pêche blanche, abricot, poire pochée, mangue rôtie, ananas et miel fin. Un parfum plus minéral de pierre chaude après la pluie.

Bouche : Concentration et richesse en extraits secs. Des saveurs gourmandes de yogourt à l'abricot, de poire Williams et de pêche. Des évocations plus toniques de zeste de pamplemousse et de mandarine. Finale empyreumatique, poivrée

Accords mets-vins : Brochette de gambas, curry de crevettes, volaille marinée puis cuite à la plancha, cuisses de grenouilles persillées.



Conseils de service

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

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques