

Domaine Gangloff - Viognier - 2022



Premier vin, premier choc : par son intensité aromatique et son splendide équilibre de bouche, entre densité texturée, chair savoureuse des fruits à noyau et énergie 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. Les parfums raffinés et voluptueux de chèvrefeuille, de violette et de glycine s'associent à des notes plus toniques de bergamote, de citron confit, de romarin et d'eucalyptus. Le fruit resplendit sur des évocations franches de pêche beurrée et finement caramélisée, d'abricot et de mangue. Quelques nuances pâtisseries de brioche à la fleur d'oranger ou de financier ajoutent à la gourmandise du propos. Nous ne l'avons pas encore mis en bouche que ce superbe viognier nous ouvre déjà l'appétit !

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. 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 d'orange 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 et épicés, entre pierre frottée, poivre gris, paprika et piment doux.

Très loin du viognier d'apéritif, nous voici en compagnie d'un vrai vin de gastronomie qui nous donne envie de flamber quelques gambas relevées d'un peu de piment d'Espelette, ou de s'attabler autour d'un curry de crevettes. On pense aussi à un axoa de veau, ou encore des cuisses de grenouilles à la persillade. Une rareté à ne manquer sous aucun prétexte.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Gangloff - Viognier - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune à reflets dorés

Nez : Intense et gourmand : pierre mouillée par une pluie d'été, chèvrefeuille, violette, glycine, bergamote, citron confit, romarin, eucalyptus, pêche beurrée et finement caramélisée, abricot, mangue, brioche à la fleur d'oranger, financier.

Bouche : Séducteur et équilibré.
Concentration et profondeur, matière souple et texturée, saveurs gourmandes de yogourt à la pêche, poire Williams, jus d'abricot, zeste d'orange, de mandarine. Finale empyreumatique et épicée (pierre frottée, poivre gris, paprika)

Accords mets-vins : Gambas relevées d'un peu de piment d'Espelette, curry de crevettes, axoa de veau, cuisses de grenouilles à la persillade.



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 : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques