

Domaine Gangloff - Condrieu - 2017 - blanc



Disons-le tout net : la réussite exceptionnelle de ce Condrieu 2017 et l'intense émotion qu'il nous a procuré en le goûtant en janvier dernier tiennent du miracle ! Tant les conditions du millésime furent difficiles dans les vignes.

Tout commença avec la coulure qui affecta sensiblement les vignes au début du printemps, trouvant dans des températures anormalement chaudes pour la saison les conditions idéales pour se développer. Vint ensuite un brutal épisode de froid qui ralentit la croissance au moment de la floraison et rendit malheureusement pas mal de grappes stériles. Et, comme si tout cela ne suffisait pas, les coteaux de Condrieu connurent ensuite un été particulièrement sec et caniculaire, ne permettant pas aux baies de beaucoup grossir. Au final, Yves (comme de nombreux autres vignerons de Condrieu) vit les rendements de ses vignes de Chéry et de la Côte Bonnette amputés de 60% par rapport à une récolte normale !

Quand on connaît l'engouement planétaire pour les condrieux d'Yves Gangloff, vous comprendrez aisément qu'il n'y aura malheureusement pas de vin pour tout le monde... D'autant que malgré des conditions si difficiles, loin de s'être découragé, Yves signe ici un très grand vin minéral, à l'aromatique fascinante, d'une précision de diamantaire !

Bien sûr, le vin se montre riche et plein, mais dès le premier nez, le fruit mûr (sur l'abricot, la poire Williams, la pêche et une touche de litchi) est magnifiquement soutenu par une rare complexité florale et une minéralité scintillante. Quel bouquet ! Quel relief ! Rose séchée, chèvrefeuille, eucalyptus, laurier, orangette, pain d'épices, mais aussi la coquille d'œuf et la roche pilée : c'est une merveilleuse farandole d'arômes qui dansent au-dessus du verre.

Autant de saveurs que l'on retrouve en bouche, dans une parfaite cohérence. Cette bouche si gourmande reste toujours d'un grand raffinement et la finale intense, poivrée, d'une longueur époustouflante, voit triompher l'expression du sol. Un accord nous vient en tête (pour celles et ceux qui aurait la chance d'en connaître la recette) : la feuillantine de langoustines aux graines de sésame et sa sauce au curry, plat « signature » du grand Bernard Pacaud ! Ou, plus simplement, un carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de sésame et herbes fines. Quel que soit votre choix, l'émotion est garantie.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Gangloff - Condrieu - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Riche et poétique : abricot, poire Williams, pêche, une touche de litchi. Rose séchée, chèvrefeuille, eucalyptus, laurier, orangette, pain d'épices, coquille d'œuf et roche pilée

Bouche : Superbe sensation d'équilibre : sensualité du fruit, charnu, bien mûr, sensation de finesse, finale intense et poivrée. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Feuillantine de langoustines, graine de sésame, sauce au curry. Saint-Jacques rôties avec une pointe de vanille. Lotte au curry et lait de coco. Couscous de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques