

Domaine Gangloff - Condrieu - 2018 - blanc



Dégusté avec délectation à Ampuis voici quelques semaines, ce Condrieu 2018 d'Yves Gangloff fait partie de ces vins que l'on n'a pas envie d'essayer d'expliquer, mais dont on souhaite juste partager le bonheur intense qu'ils ont su nous procurer. Nous avons encore une fois embarqué pour un voyage sensuel et spirituel, dans un univers subtil et harmonieux, peuplé de fruits pleins d'éclat, de fleurs et d'herbes aromatiques fraîches et d'une minéralité rayonnante !

Alors, bien sûr, pour les amateurs les plus curieux ou « affûtés », on pourra préciser que ce Condrieu est issu de différentes parcelles situées sur les secteurs très pentus de la Côte Bonnette et de Chéry, deux des terroirs les plus réputés de l'appellation, avec leur exposition Sud/Sud-Ouest et leur sol de granits friables. On peut aussi dire qu'ici, Yves pratique une lutte raisonnée contre les maladies de la vigne, cherchant avant tout à respecter l'environnement et à favoriser autant que possible la capacité naturelle de la plante à se défendre. Ou encore qu'il vise une moyenne d'une petite dizaine de grappes par pied afin que le raisin puisse exprimer avec force et concentration l'identité de son terroir...

Ce qui est sûr, c'est qu'Yves Gangloff est devenu, au fil des années, un véritable virtuose pour capter le parfait point de maturité de son viognier, celui qui va donner au vin cet équilibre étincelant et éviter bien sûr toute « mollesse » ou lourdeur. Si ce superbe 2018 porte en lui cette force presque tellurique et cette verticalité que lui donnent les sols de granits des coteaux de Condrieu, il révèle aussi un toucher de bouche et une aromatique extraordinairement subtils.

Dès le premier nez, l'éclat et la pureté du fruit nous font chavirer sur des notes franches de raisin, d'abricot et de pêche de vigne. Les fleurs et les herbes fraîches dessinent un paysage bucolique et ensoleillé : les notes de vétiver, de fleur d'oranger, de lys, de lavande, de laurier, de thym frais et de menthe jouent une partition harmonieuse et délicate.

La bouche confirme l'équilibre absolument magistral de ce vin : le gras de texture et la sensualité du fruit, charnu, juteux, ne se départent jamais d'une sensation de finesse, d'une minéralité délicate qui apporte de la verticalité et active les papilles sur une belle trame épicée.

Définitivement, ce vin nous élève et nous fait du bien, il nous cajole et nous stimule, il nous emmène en douceur vers une finale aux équilibres parfaits, intense et lumineuse.

C'est sublime, c'est unique, c'est Gangloff !

Domaine Gangloff - Condrieu - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Riche et poétique : notes franches de raisin, d'abricot et de pêche de vigne. Fleurs et herbes fraîches : vétiver, fleur d'oranger, lys, lavande, laurier, thym frais et menthe.

Bouche : Equilibre absolument magistral entre gras de texture, sensualité du fruit, charnu, juteux,, minéralité délicat qui "verticalise" le vin. La finale nous stimule et nous élève, avec sa trame épicée salivante.

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 2026 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques