

Domaine Gangloff - Condrieu - 2019 - blanc



Le millésime 2019 s'annonçait comme un millésime très solaire. Au cours d'un mois de juillet torride, on a même craint, sur ces pentes abruptes et rocailleuses, des phénomènes de stress hydrique ou de grillure. Mais la nature sait aussi réserver d'excellentes surprises : l'arrivée du mois d'août marqua une évolution sensible des conditions météorologiques. Il y eut d'abord des pluies bienfaitrices (jusqu'à 100 mm !) au tout début du mois qui ont réconforté les sols et permis à la vigne de se ressourcer. Puis, les journées ensoleillées s'enchaînaient, avec des températures diurnes élevées mais pas caniculaires, et surtout, une relative fraîcheur nocturne.

Des conditions qui ont permis des maturations plus lentes, douces et régulières. L'idéal pour obtenir un viognier concentré, ample et charnu, mais ayant conservé cette fraîcheur indispensable pour signer de grands Condrieux. Les vendanges n'ont finalement commencé chez Gangloff que le 16 septembre. Après une vinification la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes et sans ajout de soufre jusqu'à la mise en bouteille, le vin est élevé principalement en fûts de 300 litres (dont moins d'un tiers de neufs), complétés de quelques amphores.

Le résultat aujourd'hui nous laisse sans voix, tant il surpasse tout ce que l'on peut imaginer d'un Condrieu : par sa complexité aromatique et sa densité considérable, par sa minéralité puissante qui semble remonter des entrailles de la Terre, le vin nous emmène clairement du côté d'un majestueux Hermitage ! C'est pourtant à du viognier que nous avons affaire : inutile de vous préciser qu'ici vous ne trouverez aucune trace variétale à l'horizon...

Le premier nez nous plonge dans une atmosphère mystérieuse d'herbes aromatiques et de fleurs sauvages : on pense à la violette, aux pistils de safran, à l'armoise, à l'anis, au fenouil sauvage. On pense au génépi et à quelques herboristeries hors du temps. Il y a là des notes de camphre, de bergamote, de résine de pin et de musc aussi, le tout parcouru d'un voile sensuel évoquant miel de montagne et cire liquide. Puis viennent les fruits qui forment une farandole enjouée, dansant au-dessus du verre : abricot, mangue, pêche de vigne, pâte de coing, orange et mandarine confite... ils vont et viennent, ils s'entremêlent gaiement, donnant au bouquet cette sensation d'énergie et de mouvement sans cesse renouvelé.

La richesse aromatique du nez nous laisse présager d'une densité considérable en bouche. Le moins que l'on puisse dire, c'est que l'on n'est pas déçu ! Ce Condrieu déploie une matière veloutée mais toujours dynamique, stimulante même. C'est un océan de fruits qui roule sur vos papilles par vagues successives : crémeux, en coulis puis flambés, la poire, la pêche, l'abricot et les agrumes n'en finissent pas de caresser nos

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sens. Quelques saveurs d'herbes fines, entre sauge et verveine, soulignent à la perfection la fraîcheur insoupçonnée du vin. Tandis que la minéralité puissante, évoquant des alliages précieux (on pense au bronze) remonte avec force des sols et sous-sols. La persistance est absolument phénoménale et nous plonge pendant de longues minutes dans une sensation de plénitude.

Un très grand vin à associer à une gastronomie de haut vol : que diriez-vous d'un homard à l'armoricaine ou d'un turbot rôti accompagné d'un risotto à la truffe blanche ?...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gangloff - Condrieu - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune à reflets verts

Nez : Intense et poétique : violette, pistils de safran, armoise, anis, fenouil sauvage, camphre, bergamote, résine de pin, musc. Miel et cire liquide. Abricot, mangue, pêche de vigne, pâte de coing, orange et mandarine confite.

Bouche : Une densité phénoménale, la matière est veloutée mais dynamique. Volume considérable de fruits crémeux puis flambés sur la poire, la pêche, l'abricot et les agrumes. Fraîcheur de la sauge et de la verveine. Minéralité puissante.

Accords mets-vins : Un homard à l'armoricaine ou un turbot rôti accompagné d'un risotto à la truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques