

Domaine Gangloff - Saint-Joseph - 2020 - blanc



Nous entrons avec ce sublime Saint-Joseph dans la catégorie des vins qui n'existent pas ou presque, ceux dont tout le monde a déjà entendu parler sans jamais avoir eu la chance d'y goûter... La raison est simple : les Gangloff l'élaborent à partir d'une petite parcelle de marsanne de moins d'un hectare. Quand on sait, en outre, que celle-ci a été touchée ces dernières années tantôt par la coulure, tantôt par le mildiou ou encore la grêle, réduisant parfois de moitié ses rendements, on comprend mieux la rareté et le véritable culte dont ce vin fait l'objet auprès d'une poignée d'amateurs chanceux...

Les vignes de marsanne, majoritaires (Yves intègre environ 15% de roussanne dans ce Saint-Joseph), sont plantées sur la partie haute d'un coteau granitique, exposé au Sud-Est, sur la commune de Peyraud. Ici, comme à Condrieu, point de mécanisation : tout le travail est fait à la main, dans un souci permanent de respect du vivant et de préservation de l'environnement de la vigne. Après un pressurage délicat, Yves choisit de laisser se faire la fermentation en cuves avant d'entonner le vin pour une bonne année d'élevage en fûts.

L'intensité aromatique de ce Saint-Joseph est impressionnante. D'abord subtil et élégant, autour de la fleur d'oranger, de l'huile de sésame, de la pêche blanche pochée, parsemée de noisettes et d'amandes effilées, le nez gagne peu à peu en concentration et en puissance. C'est une farandole de fruits confits qui dansent alors gaiement au-dessus du verre entre clémentine, orange, ananas, mangue ou fruit de la passion.

Au fil de l'aération, la dimension épicée s'affirme, renforçant la sensation de densité et de force que dégage le vin. On pense à la bergamote et à la citronnelle, au clou de girofle, au poivre de Sichuan ou encore au cumin. Peu à peu, on descend dans la profondeur de la roche, on pénètre dans un substrat minéral qui semble nous conduire au cœur de l'écorce terrestre !

On retrouve en bouche cette sensation de profondeur : on se régale d'un fruit enveloppant autour de saveurs concentrées de mangue et de fruit de la passion, et d'une déclinaison d'agrumes entre pomelo bien mûr, kumquat et orange. Autant de fruits qui semblent marinés dans un cocktail d'épices mêlant poivres roses et verts, cardamome ou baie de genièvre. La finale qui marie densité tannique avec une trame serrée est habitée par une minéralité omniprésente. Portée par de fins amers salivants typiques d'une grande marsanne sur granit, elle résonne en nous de longues secondes.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Une bouteille hors-norme, qui brillera sur les 8 ou 10 prochaines années, pour accompagner une cuisine sensuelle, à la fois goûteuse et relevée : on pense à une brandade de morue, des tendrons de veau au paprika cuits au four, servis avec une purée de pois cassés, ou encore une lotte à l'Armoricaine.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gangloff - Saint-Joseph - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Complexe, gourmand : fleur d'oranger, huile de sésame, pêche blanche pochée, noisettes et amandes effilées, fruits confits entre clémentine, orange, ananas, mangue ou fruit de la passion, bergamote, citronnelle, clou de girofle, poivre de Sichuan, cumin

Bouche : Extraordinaire sensation de profondeur, verticale et texturée, fruit enveloppant autour de saveurs concentrées de mangue et de fruit de la passion, et d'une déclinaison d'agrumes entre pomelo bien mûr, kumquat et orange. Longue finale poivrée.

Accords mets-vins : Une cuisine sensuelle et relevée : une brandade de morue, des tendrons de veau au paprika cuits au four, servis avec une purée de pois cassés, ou encore une lotte à l'Armoricaine.



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 : Saint-Joseph

Cépage : Marsanne (85% environ), roussanne (15%)

Culture : Principes biologiques