

Domaine Gangloff - Saint-Joseph - 2021 - 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 souvent 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. Malheureusement, en 2021, le gel de début avril est passé par là : les rendements extrêmement bas rendent cette cuvée plus « collector » que jamais...

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, cédrat, 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 infusés dans un cocktail d'épices mêlant poivres roses et verts, cardamome ou baie de genièvre. La finale marie densité tannique avec une trame serrée. Elle est littéralement habitée par une minéralité omniprésente. Portée par de fins

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

amers salivants typiques d'une grande marsanne sur granit, elle résonne en nous de longues secondes.

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, un sauté de veau au paprika, servi avec une purée de pois cassés ou de panais, ou encore une lotte à rôtie à la crème de chorizo et poivron.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gangloff - Saint-Joseph - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Complexe, gourmand : fleur d'oranger, huile de sésame, pêche blanche pochée, amandes effilées, fruits confits entre pamplemousse, mandarine, 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, un sauté de veau au paprika, servi avec une purée de pois cassés, ou encore une lotte à rôtie à la crème de chorizo et poivron.



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