

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Gangloff - Condrieu - 2022 - blanc



Sur les pentes vertigineuses de schistes et de granit de Condrieu, ce millésime 2022 poursuit une série de millésimes précoces. Comme en 2020, la vendange a démarré fin août après une année à l'été chaud et sec, sauvée par quelques pluies bienfaitrices mi-août. Le travail et la patience du vigneron ont été récompensés par une maturation bien régulière des baies, apportant équilibre, intensité aromatique et densité aux vins.

Les vendanges ont pu se dérouler de façon sereine, sous un temps clément et lumineux. Au final, l'état sanitaire des raisins était juste parfait, les concentrations et les acidités idéales. Une matière première de rêve, promesse d'un grand millésime 2022, un millésime de chair, de sensualité et d'énergie.

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 pendant un an principalement en fûts de 300 litres (avec à peine un quart de bois neuf), complétés de quelques amphores, pour 10% environ de la cuvée.

C'est un tourbillon d'arômes qui accueille le dégustateur. Le raffinement et la complexité du nez subjuguent, avec un bouquet floral intense aux accents d'iris de Florence, de violette sauvage et de fleur d'acacia soutenues par des notes chlorophylliennes qui évoquent le foin fraîchement coupé, le fenouil, l'anis étoilé et la réglisse délicate. Des parfums éclatants d'abricot, de pêche jaune, de melon jaune, de poire et de zeste de citron confit ajoutent une profondeur fruitée à l'ensemble, twistée de discrètes touches de gentiane enrobées de notes de pain d'épices et de miel safrané. Quelques senteurs de fruits secs sur l'amande grillée et la noisette précèdent une sensation minérale enveloppante, évoquant la pierre chaude. C'est un enchantement de tous les instants !

En bouche, le plaisir gagne encore en intensité et le vin impressionne par l'équilibre magistral entre volume et tension. La texture ample et onctueuse de l'entame est tonifiée par l'acidité salivante de la mandarine, du pomelo et l'écorce de citron jaune. Les saveurs de coulis d'abricot, de pêche, de mangue et de poire Passe-Grassane bien mûre donnent de la gourmandise à ce vin profond et velouté où perce un florilège de notes épicées subtiles autour du poivre Timut, de la noix de muscade, du gingembre confit et de la badiane. Le terroir se rappelle à nous en fin de bouche, déposant son empreinte minérale sur des touches délicatement salines et fumées où viennent se mêler le miel d'acacia et l'amande.

A la fois dense, soyeux et aérien, ce Condrieu 2022 signé Gangloff est tout simplement magistral ! Il comblera les gastronomes qui pourront

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'associer à un curry de viande blanche, des noix de Saint Jacques rôties au safran, un homard à l'américaine, un croustillon de ris de veau aux épices douces ou encore un tajine de veau à l'abricot et aux amandes. De grands moments en perspective.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gangloff - Condrieu - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Raffiné et complexe : iris de Florence, violette, fleurs d'acacia, foin, fenouil, anis étoilé, réglisse, abricot, pêche jaune, melon jaune, poire, zestes de citron confit, gentiane, pain d'épices, miel safrané, amande grillée, noisette, pierre chaude.

Bouche : Texture ample et onctueuse, tonicité de la mandarine, du pomelo et l'écorce de citron jaune, saveurs de coulis d'abricot, pêche jaune, mangue, poire Passe-Crassane, poivre Timut, muscade, gingembre confit, anis étoilé. Finale minérale fumée et saline.

Accords mets-vins : Un curry de viande blanche, des noix de Saint Jacques rôties au safran, un homard à l'américaine, un croustillon de ris de veau aux épices douces ou encore un tajine de veau à l'abricot et aux amandes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

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