

Domaine Gangloff - Viognier - 2023 - blanc



Premier vin, premier choc : par son intensité aromatique et sa densité de bouche, ce simple « viognier » fera pâlir d'envie bien des Condrieux ... Ce n'est pas tout à fait un hasard : cette cuvée assemble, en effet, les raisins d'une petite parcelle limitrophe de la zone d'appellation, partageant avec celle-ci les mêmes sols granitiques, mais aussi les raisins des jeunes vignes plantées sur différentes parcelles de Condrieu, sur les excellents terroirs de la Côte Bonnette et Chéry.

Le nez impressionne d'emblée par son intensité et sa gourmandise. Loin des stéréotypes variétaux, il nous offre un jaillissement de notes florales et fruitées, mâtinées d'une touche minérale évoquant la pierre chaude après la pluie ! Réglisse, violette, glycine, bergamote, cédrat confit et eucalyptus d'un côté, pêche jaune, abricot, poire pochée, mangue rôtie, ananas et miel fin de l'autre. Élégance et sensualité se marient à merveille, on est peu à peu envoûté par la fascinante mélodie que le vin nous joue.

Le vin se montre tout aussi séducteur et équilibré en bouche. La concentration, la richesse en extraits secs et la profondeur de matière sont absolument bluffantes pour un simple « Vin de France »... On aime son toucher souple et caressant. On se délecte de saveurs gourmandes de yogourt à l'abricot, de coulis de poire Williams et de pêche. Des évocations plus toniques de zestes de pamplemousse et de kumquat apportent ce supplément d'énergie qui nous électrise. Puis vient une remarquable percussion minérale : le sol donne à la finale ses accents empyreumatiques, entre pierre frottée, poivre blanc, cardamome et piment séché.

Très loin du viognier d'apéritif, nous voici face à un vrai vin de gastronomie qui nous donne envie de flamber quelques gambas, ou de s'attabler autour d'un curry doux de crevettes. On pense aussi à des viandes blanches marinées puis cuites à la plancha, ou des cuisses de grenouilles à la persillade. Autre option, une tarte aux légumes d'été, ricotta et basilic. Une rareté à ne manquer sous aucun prétexte.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gangloff - Viognier - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune à reflets dorés

Nez : intense et gourmand : pierre chaude après la pluie, réglisse, violette, glycine, bergamote, cédrat confit et eucalyptus, pêche jaune, abricot, poire pochée, mangue rôtie, ananas et miel.

Bouche : séducteur et équilibré. Concentration et profondeur, toucher souple et caressant, saveurs gourmandes de yogourt à l'abricot, poire Williams, pêche, pamplemousse, kumquat. Finale empyreumatique et épicée (pierre frottée, poivre blanc, piment)

Accords mets-vins : gambas flambées, curry doux de crevettes, viandes blanches marinées puis cuites à la plancha, ou des cuisses de grenouilles à la persillade. Autre option, une tarte aux légumes d'été, ricotta et basilic.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques