

Domaine Gangloff - Condrieu - 2023 - blanc



Sur les pentes vertigineuses de schistes et de granit de Condrieu, ce millésime 2023 aux équilibres d'école poursuit une série de millésimes plutôt précoces et solaires. Bien que cette année fût marquée par une succession d'épisodes contrastés, sur le plan météorologique, alternant des périodes pluvieuses et d'autres beaucoup plus chaudes et ensoleillées. En août, les températures se sont emballées, sous l'influence d'un vent du Sud omniprésent. A la fin du mois, on se rapprochait des records de chaleur pour la période. L'alternance de pluies orageuses et de journées très chaudes a rendu assez complexes les choix de dates de vendanges. Mais on pouvait faire confiance aux Gangloff, père et fille, à leur sensibilité et leur connaissance intimes de leurs coteaux, pour capter cet optimum où le viognier se montre expressif, où il est capable de capter et transmettre les messages du terroir tout en ayant préservé de bonnes acidités et la fraîcheur recherchée. Des vendanges qui se sont déroulées sur la première quinzaine de septembre. Les jus se révélaient à la fois expressifs dans leur aromatique, combinant concentration et 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, de genêt et de fleur d'acacia soutenues par des notes chlorophylliennes qui évoquent le foin fraîchement coupé, le fenouil, la badiane et la réglisse délicate. Des parfums éclatants d'abricot, de pêche jaune, de poire, de mangue rôtie 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 ravissement !

En bouche, le plaisir gagne encore en intensité et le vin impressionne par l'équilibre magistral entre volume, relief et tension aux accents épicés. 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 d'abricot rôti, de pêche, de mangue et de poire Passe-Crassane 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 du safran. Le terroir se rappelle à nous en fin de bouche, déposant son empreinte minérale sur des touches

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

salines et fumées où viennent se mêler le miel et l'amande.

A la fois dense, soyeux et énergique, ce Condrieu 2023 signé Gangloff est magistral ! Il comblera les gastronomes qui pourront l'associer à un curry de viande blanche, une lotte bardée rôtie au safran, un homard à l'américaine, un cromesquis 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.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gangloff - Condrieu - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Raffiné, complexe : iris de Florence, violette, genêt, fleur d'acacia, foin, fenouil, badiane, réglisse, abricot, pêche jaune, poire, mangue rôtie, zeste de citron confit, gentiane, pain d'épices, miel safrané, amande grillée, noisette, pierre chaude.

Bouche : texture ample et onctueuse, acidité salivante des agrumes, abricot rôti, pêche, mangue, poire Passe-Crassane, notes épicées subtiles. Finale saline et fumée, et où se mêle miel et amande.

Accords mets-vins : un curry de viande blanche, une lotte bardée rôtie 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 2035

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