

Domaine Gangloff - Condrieu - 2016 - blanc



Le Condrieu 2016 d'Yves Gangloff fait partie de ces vins que l'on n'a pas envie d'essayer d'expliquer, mais dont on souhaite juste partager le bonheur intense qu'ils ont su nous procurer. Dégusté une nouvelle fois au domaine, début février, en compagnie d'Yves, toujours aussi humble, sensible et attachant malgré son statut de (rock-)star du vin, ce vin nous a littéralement fait chavirer et emporté très loin, dans un voyage à la fois sensuel et spirituel.

Alors, bien sûr, pour les amateurs les plus curieux ou « affûtés », on pourra préciser que ce Condrieu est issu de différentes parcelles situées sur les secteurs très pentus de la Côte Bonnette et de Chéry, deux des terroirs les plus réputés de l'appellation, avec leur exposition Sud/Sud-Ouest et leur sol de granits friables. On peut aussi dire qu'ici, Yves pratique une lutte raisonnée contre les maladies de la vigne, cherchant avant tout à respecter l'environnement et à favoriser autant que possible la capacité naturelle de la plante à se défendre. Ou encore qu'il vise une moyenne d'une dizaine de grappes par pied afin que le raisin puisse exprimer avec force et concentration l'identité de son terroir...

Ce qui est sûr, c'est qu'Yves Gangloff est devenu, au fil des années, un véritable virtuose pour capter comme nul autre le parfait point de maturité de son viognier, celui qui va donner au vin cet équilibre étincelant et éviter bien sûr toute « mollesse » ou toute lourdeur.

Regoûté voici quelques semaines, ce millésime 2016 a fait plus que tenir ses promesses : on le pressentait exceptionnel et ça se confirme ! Yves nous fait voyager dans un pays rêvé où l'on se promène dans des champs de vétiver, de fleur d'oranger, de lavande, de fenouil sauvage, de lys et de jasmin... où l'abricot se mêle à la mangue, où la pêche de vigne rencontre la mirabelle, où l'orange acidulée se marie au melon... Vous l'aurez compris, c'est un véritable festival d'arômes qui jaillit du verre, tellement complexe mais tellement harmonieux !

La bouche confirme cette superbe sensation d'équilibre : le gras de texture et la sensualité du fruit, charnu, bien mûr, ne se déparent jamais d'une sensation de finesse, d'une minéralité délicate, qui active vos papilles avec sa belle trame épicée, presque empyreumatique aujourd'hui. Dès que la roche se montre, elle se fond merveilleusement dans le fruit. La longueur en bouche est stupéfiante, le vin vous envahit tout entier et vous laisse dans un sentiment de plénitude et d'abandon !

C'est sublime, c'est Gangloff !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gangloff - Condrieu - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Incroyablement riche : vétiver, lavande, fenouil sauvage, romarin, mimosa, primevère, violette. Abricot, mangue, pêche de vigne, poire Conférence, mirabelle, bonbons acidulés à l'orange et au pamplemousse. Une touche de réglisse, tabac frais.

Bouche : Superbe sensation d'équilibre : sensualité du fruit, charnu, bien mûr, sensation de finesse, minéralité délicate et active avec sa trame épicée. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Bouchée à la reine. Saint-Jacques rôties avec une pointe de vanille. Tajine de veau aux abricots et amandes. Lotte au curry et lait de coco. Couscous de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques