

## Domaine Gangloff - Condrieu - 2024 - blanc



Sur les pentes vertigineuses de schistes et de granit de Condrieu, ce millésime 2024 aux équilibres d'école se distingue par son raffinement floral et son équilibre magistral entre volupté fruitée et fraîcheur. Cette année fût marquée par une succession d'épisodes contrastés, sur le plan météorologique, alternant de nombreuses périodes pluvieuses, pendant une bonne partie du printemps, et d'autres plus chaudes et ensoleillées. Le mistral a fait son oeuvre, permettant de contenir la pression du mildiou. 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. Les vendanges 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 muguet 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 mandarine 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 et ses nuances de pamplemousse, 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 salines et fumées où viennent se mêler le miel et l'amande.

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

A la fois dense, soyeux et énergique, ce Condrieu 2024 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 croustade 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 - 2024 - 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