

Domaine Gangloff - Saint Joseph - 2024 - blanc



Nous entrons avec ce sublime Saint-Joseph dans la catégorie des vins qui n'existent pas ou presque, ceux dont tout le monde a déjà entendu parler sans jamais avoir eu la chance d'y goûter... La raison est simple : les Gangloff l'élaborent essentiellement à partir d'une petite parcelle de marsanne de moins d'un hectare. Quand on sait, en outre, que celle-ci a été touchée ces dernières années tantôt par la coulure, tantôt par le mildiou ou la grêle, et souvent par la sécheresse, réduisant sensiblement ses rendements, on comprend mieux la rareté et le véritable culte dont ce vin fait l'objet auprès d'une poignée d'amateurs chanceux.

2024 ne déroge pas à la règle : l'alternance de pluies et de périodes plus chaudes et ensoleillées a entraîné ici une forte pression du mildiou et, in fine, une baisse sensible des rendements. Si bien que ce rare Saint-Joseph est plus collector que jamais.

Les vignes de marsanne, majoritaires (Yves et Elsa intègrent 10 à 15% de roussanne dans ce Saint-Joseph), sont plantées sur la partie haute d'un coteau granitique, exposé au Sud-Est, sur la commune de Peyraud. Ici, comme à Condrieu, point de mécanisation : tout le travail est fait à la main, dans un souci permanent de respect du vivant et de préservation de l'environnement de la vigne. Après un pressurage délicat, Yves choisit de laisser se faire la fermentation en cuves avant d'entonner le vin pour une bonne année d'élevage en fûts.

L'intensité aromatique de ce Saint-Joseph est toujours impressionnante. A la fois sensuel et sophistiqué, autour de la fleur d'oranger, du chèvrefeuille, du miel de genêt, de la cire d'abeille, de l'huile de sésame, de la pêche jaune pochée, parsemés de noisettes et d'amandes effilées, le nez gagne progressivement en concentration et en puissance. C'est une farandole de fruits confits qui dansent alors gaiement au-dessus du verre entre clémentine, cédrat, ananas, mangue ou abricot.

Au fil de l'aération, la dimension épicée s'affirme, renforçant la sensation de densité et de force que dégage le vin. On pense à la bergamote, à la noix de muscade, au poivre gris et au safran. Peu à peu, on descend dans la profondeur de la roche, on pénètre dans un substrat minéral qui semble nous conduire au cœur de l'écorce terrestre.

On retrouve en bouche cette sensation de profondeur : on se régale d'un fruit enveloppant autour de saveurs concentrées de mangue, de pêche blanche et d'abricot sec, et d'une déclinaison d'agrumes entre pomelo bien mûr, kumquat et orange. Autant de fruits qui semblent infusés dans

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

un cocktail d'épices énergisantes. La finale marie densité tannique avec une trame vibrante, relancée par de fins amers évoquant un noyau de pêche et l'amande verte. Elle est littéralement habitée par une minéralité omniprésente, aux accents salins et poivrés. Imprégnée par le socle granitique, elle résonne en nous de longues secondes.

Une bouteille hors-norme, qui brillera sur les 8 ou 10 prochaines années, pour accompagner une cuisine sensuelle, à la fois goûteuse et relevée : on pense à une brandade de morue, un sauté de veau au paprika, servi avec une purée de pois cassés ou de panais, ou encore une lotte rôtie à la crème de chorizo et poivron.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gangloff - Saint Joseph - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : sensuel, sophistiqué : fleur d'oranger, chèvrefeuille, miel de genêt, cire d'abeille, huile de sésame, pêche jaune pochée, noisettes, amandes, fruits confits (clémentine, cédrat, ananas, mangue, abricot), bergamote, noix de muscade, poivre gris, safran.

Bouche : fruit enveloppant (mangue, pêche blanche, abricot sec, agrumes), cocktail d'épices énergisantes. Finale entre densité tannique et trame vibrante, relancée par de fins amers (noyau de pêche, amande verte), et accents salins et poivrés.

Accords mets-vins : une cuisine sensuelle, à la fois goûteuse et relevée : on pense à une brandade de morue, un sauté de veau au paprika, servi avec une purée de pois cassés ou de panais, ou encore une lotte rôtie à la crème de chorizo et poivron.



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 : Saint-Joseph

Cépage : Marsanne (85% environ), roussanne (15%)

Culture : Principes biologiques