Domaine Gangloff - Saint-Joseph - 2019

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 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, réduisant parfois de moitié ses rendements, on comprend mieux la rareté et le véritable culte dont ce vin fait l’objet auprès d’une poignée d’amateurs chanceux…

Les vignes de marsanne, majoritaires (Yves intègre environ 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.

Après une nécessaire aération, le résultat est stupéfiant d’intensité et de complexité aromatique, nous renvoyant presque davantage du côté d’un Hermitage ou d’un Châteauneuf-du-Pape que d’un « simple » Saint-Joseph. Les notes de miel d’acacia, de violette, de chèvrefeuille, de mimosa, de lavande, de beurre, de poire pochée, de coulis d’abricot, de mirabelle et de citron confit s’entremêlent autour d’une trame minérale aux accents fumés.

En bouche, le vin offre une profondeur abyssale : vertical et texturé, parcouru de fins amers épicés et d’une dimension saline affirmée, il sait parfaitement exciter nos papilles et tous nos sens. Aucune lourdeur ici, mais de l’énergie et de la tension. Ce Saint-Joseph, intense et concentré, se montre d'un équilibre proche de la perfection.

Une bouteille hors-norme, qui brillera sur les 8 ou 10 prochaines années, pour accompagner une cuisine sensuelle : on pense à des quenelles sauce Nantua, des bouchées à la reine (aux ris de veau ou aux fruits de mer) ou encore un risotto aux champignons sauvages…

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Gangloff - Saint-Joseph - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Complexe, gourmand : les notes de miel d'acacia, de violette, de chèvrefeuille, de mimosa, de lavande, de beurre, de poire pochée, de coulis d'abricot, de mirabelle et de citron confit s'entremêlent autour d'une trame minérale aux accents fumés.

Bouche : Extraordinaire sensation de profondeur, verticale et texturée, parcourue de fins amers épicés et d'une dimension saline affirmée. Aucune lourdeur ici, mais de l'énergie et de la tension. La finale salivante stimule les papilles

Accords mets-vins : Une cuisine sensuelle : quenelles sauce Nantua, des bouchées à la reine (aux ris de veau ou aux fruits de mer) ou encore un risotto aux champignons sauvages.

Conseils de service

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

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille épaulée

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Principes biologiques