Domaine Gangloff - Viognier - 2018

Premier vin, premier choc : par son intensité aromatique et sa densité de bouche, ce simple « viognier » fera pâlir d'envie bien des Condrieux … Ce n'est pas tout à fait un hasard : cette cuvée assemble, en effet, les raisins d'une petite parcelle limitrophe de la zone d'appellation, partageant avec celle-ci les mêmes sols granitiques, mais aussi les raisins des jeunes vignes plantées sur différentes parcelles de Condrieu, sur les excellents terroirs de la Côte Bonnette et Chéry.

Le nez impressionne d'emblée par son intensité et son incroyable sophistication. Très loin de toute expression variétale, il nous offre un jaillissement de notes florales et fruitées, mâtinées d'une étonnante touche iodée évoquant la coquille d'huître ! Réglisse, violette, glycine, bergamote et menthe sauvage d'un côté, pêche jaune, abricot, poire pochée, mangue rôtie, ananas et miel fin de l'autre. Elégance et sensualité se marient à merveille, on est peu à peu envoûté par la fascinante mélopée que le vin semble vouloir nous jouer.

En bouche, le plaisir monte encore d'un cran. La concentration, la richesse en extraits secs et la profondeur de matière sont absolument bluffantes pour ce simple « Vin de France »… On se délecte de saveurs gourmandes de crème de fruits blancs, de poire Williams et de pêche. Des évocations plus toniques de zeste de mandarine et de kumquat apportent ce supplément d'énergie qui nous électrise. Puis vient une remarquable percussion minérale : le sol donne à la finale ses accents empyreumatiques, entre poivre noir et piment.

Très loin du viognier d'apéritif, nous voici face à un vrai vin de gastronomie qui nous donne envie de flamber quelques gambas, ou de s'attabler autour d'un curry de crevettes. On pense aussi à des viandes blanches marinées puis cuites à la plancha, ou des cuisses de grenouilles à la persillade. Une rareté à ne manquer sous aucun prétexte.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Gangloff - Viognier - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune à reflets dorés

Nez : Complexe et sensuel : réglisse, violette, glycine, bergamote et menthe sauvage d'un côté, pêche jaune, abricot, poire pochée, mangue rôtie, ananas et miel fin de l'autre. Une étonnante touche iodée évoquant la coquille d'huître.

Bouche : La concentration, la richesse en extraits secs et la profondeur sont bluffantes. Des saveurs gourmandes de crème de fruits blancs, de poire Williams et de pêche. Une touche tonique de zeste de mandarine et de kumquat. Poivre et piment sur la finale.

Accords mets-vins : Brochette de gambas, curry de crevettes, volaille marinée puis cuite à la plancha, cuisses de grenouilles persillées.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques