

Domaine Gangloff - Côte-Rôtie Barbarine - 2018



Autre cuvée de légende du vignoble rhodanien, cette Côte-Rôtie Barbarine signée par l'artiste-vigneron de Condrieu, le cultissime Yves Gangloff, possède ce supplément de finesse, de vibration et de sensibilité que l'on ne retrouve nulle part ailleurs !

En blanc comme en rouge, loin d'appliquer une quelconque recette, Yves, désormais solidement épaulé par sa fille Elsa, continue à faire évoluer le style de ses vins, loin de toute autre contingence que sa quête esthétique d'un vin pur et habité par son terroir - « la seule partition disponible »-, un vin vivant et sensible. Yves avance au gré de ses doutes, des accidents, parfois, qui lui apprennent beaucoup, mais surtout en suivant ses intuitions et les messages que lui envoient chaque année ses vignes. Comme aime à le dire notre musicien-vigneron : « moi, je fais un seul concert par an », et il n'y a pas de répétition entre deux dates... de vendange !

Pour sa Côte-Rôtie Barbarine, Yves fait le choix d'assembler les syrahs de 3 petites parcelles, plantées entre 1989 et 2002 : chaque terroir apporte sa brique et ses nuances à l'édifice, tout en partageant un même sol granitique. Du côté des coteaux de Turpin, la syrah offre de belles maturités expressives, avec une dimension résolument épicée. La vigne du Combard apporte quant à elle une vraie finesse minérale. Sur le lieu-dit du Rozier, c'est la complexité que l'on vient chercher. Autre « secret » de cette cuvée, Yves assemble à la syrah un soupçon de viognier (5% environ), issu de ses parcelles de Condrieu : il apporte un supplément de finesse florale et enrichit encore l'extraordinaire palette aromatique du vin.

Vinifié en cuve inox puis élevée près de deux ans en grands fûts, cette prodigieuse Barbarine 2018, toute en finesse et en sensualité, d'une rare complexité, est tout bonnement envoûtante. Le nez s'ouvre sur la myrtille, la mûre écrasée, le coulis de cassis et la cerise noire. Vient ensuite une dimension florale suave et concentrée, évoquant une huile essentielle de violette et des pivoines épanouies, complétées d'une touche épicée et tonique, associant le poivre et le zan. Une discrète touche fumée, lardée même, plane au-dessus du verre et nous ouvre l'appétit !

La bouche est franchement jouissive : tout y est, la franchise d'expression des fruits rouges et noirs, la volupté de la matière soutenue par des tannins d'une rare finesse, l'allonge onduoyante et caressante, ce grain minéral et cette dimension poivrée qui viennent stimuler les papilles, la persistance exceptionnelle qui nous donne l'impression que le vin pénètre le corps tout entier... L'équilibre est parfait ! Attendez-là encore quelques années, elle vous le rendra bien. Un sommet incomparable de la Côte-

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Rôtie, absolument culte !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gangloff - Côte-Rôtie Barbarine - 2018



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Fin et intense : myrtille, mûre écrasée, coulis de cassis et cerise noire. Une dimension florale suave et concentrée, évoquant une huile essentielle de violette et des pivoines épanouies, une touche épicée, tonique de poivre Malabar et de zan. Lard fumé.

Bouche : Jouvissive : franchise d'expression des fruits rouges et noirs, volupté de la matière, tannins d'une rare finesse, allonge ondoyante et caressante, ce grain minéral et cette dimension poivrée qui stimulent les papilles. Finale exceptionnelle d'intensité

Accords mets-vins : Une pièce de boeuf rôtie en croûte d'épices. Un navarin d'ageau. Plus tard, une tourte de canard aux truffes à la façon de Bernard Pacaud.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Aération de 3 heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côte-Rôtie

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah, viognier (5%)

Culture : Biologique