Domaine Gangloff - Condrieu - 2020

Sur les pentes vertigineuses de Condrieu, ce millésime 2020 poursuit une série de millésimes précoces. Il faut remonter à 2003 pour retrouver une vendange qui démarre fin août, avec une bonne quinzaine de jours d'avance sur l'année précédente. Après des pluies conséquentes en hiver, qui ont permis de reconstituer les réserves hydriques, la saison de croissance fut saine sur le plan des maladies cryptogamiques. L'été fut marqué par la sécheresse, mais on n'a pas connu ici, à la différence de l'année précédente, d'épisodes caniculaires extrêmes. Des conditions qui ont permis au viognier de préserver de bonnes acidités.

Les vendanges, précoces, ont pu se dérouler de façon sereine, sous un temps clément et lumineux. Au final, l'état sanitaire des raisins était juste parfait, les concentrations et les acidités idéales. Une matière première de rêve, promesse d'un grand millésime 2020 !

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 principalement en fûts de 300 litres (dont moins d'un tiers de neufs), complétés de quelques amphores.

Par sa grâce aérienne et sa sophistication florale envoûtante, par l'incroyable sensation de fraîcheur que l'on ressent, mais aussi par cette sensualité irrésistible qui se déploie en bouche dans un équilibre souverain, ce Condrieu nous laisse sans voix.

Dès le premier nez, on s'élève et on entre dans un univers de fraîcheur et de beauté élégante, sur des notes d'eau de rose et de lavande, d'œillet blanc à peine ouvert et de violette. Cette dimension florale, poétique, ne cesse d'évoluer au fil de l'aération, ondoyant comme une douce mélopée : on pense à des fleurs des champs, à l'anis étoilé et au fenouil, à la réglisse et à la camomille, au pollen flottant dans l'air, à un miel d'acacia subtil, à moins qu'il ne fût de genêt. La Chartreuse jaune n'est pas loin, mâtinée d'une nuance de safran et de notes de poire et de pêche juste cueillies… Même la concentration du millésime et l'extraction aux accents de fruits secs prend ici une allure raffinée. C'est un ravissement !

Le plaisir monte encore d'un cran avec cette bouche au toucher soyeux, au fruit gourmand et délicatement caramélisé, entre coulis de pomme et de poire Passe-Crassane, abricot, pêche de vigne, mandarine et mangue finement épicée. L'équilibre entre la douceur d'un lassi aux fruits et la puissance d'un poivre noir intense est absolument magistral ! La complexité est incroyable, et pourtant, tout ici semble couler de source. Tout s'enchaîne comme une évidence : la mélodie est juste parfaite. La tension amenée par le sol est presqu'irréelle et anime la finale de la plus

belle des façons.

Voici un très grand vin à associer à une cuisine de haut vol : on pense à une cassolette de ris de veau aux champignons, à des noix de Saint-Jacques rôties, à un vol-au-vent à la volaille. On pense bien sûr à la grande gastronomie de la Bresse toute proche, comme sait si bien l'incarner un certain Georges Blanc…

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Gangloff - Condrieu - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune à reflets verts

Nez : Frais et poétique : eau de rose et de lavande, œillet blanc, violette, fleurs des champs, anis étoilé, fenouil, réglisse, camomille, pollen, miel d'acacia, genêt, safran, poire, pêche. Noisette et pignon.

Bouche : Toucher soyeux, un fruit gourmand, caramélisé, entre coulis de pomme et de poire Passe-Crassane, abricot, pêche de vigne, mandarine et mangue épicée. Equilibre magistral entre la douceur d'un lassi et la puissance d'un poivre noir. Superbe tension finale

Accords mets-vins : Une cassolette de ris de veau aux champignons, à des noix de Saint-Jacques rôties, à un vol-au-vent à la volaille. Poularde de Bresse à la crème, à la façon de Georges Blanc. Poulet aux écrevisses.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12 à 13°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques