Domaine Gangloff - Viognier - 2020

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 sa gourmandise. Loin des stéréotypes variétaux, il nous offre un jaillissement de notes florales et fruitées, mâtinées d'une touche minérale évoquant la pierre chaude après la pluie ! Réglisse, violette, glycine, bergamote et eucalyptus 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 nous joue.

Le vin se montre tout aussi séducteur et équilibré en bouche. La concentration, la richesse en extraits secs et la profondeur de matière sont absolument bluffantes pour un simple « Vin de France »… On se délecte de saveurs gourmandes de yogourt à l'abricot, de poire Williams et de pêche. Des évocations plus toniques de zeste de pamplemousse 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 pierre frottée, poivre noir et piment séché.

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 1 bouteille par client.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Gangloff - Viognier - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune à reflets dorés

Nez : Complexe et sensuel : réglisse, violette, glycine, bergamote et eucalyptus d'un côté, pêche jaune, abricot, poire pochée, mangue rôtie, ananas et miel fin. Un parfum plus minéral de pierre chaude après la pluie.

Bouche : La concentration, la richesse en extraits secs et la profondeur sont bluffantes. Des saveurs gourmandes de yogourt à l'abricot, de poire Williams et de pêche. Des évocations plus toniques de zeste de pamplemousse et de kumquat. Finale empyreumatique

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 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques