Domaine Gangloff - Condrieu - 2021

Sur les pentes vertigineuses de Condrieu, ce rarissime millésime 2021 rompt avec une série de millésimes extrêmement précoces. Alors que son prédécesseur avait vu les vendanges s'organiser dès la fin du mois d'août, il a fallu cette année aller chercher des maturités beaucoup plus tardives. Les premiers coups de sécateurs ont été donnés autour du 22 septembre…

Du fait de rendements extrêmement faibles (largement amputés par le gel du 8 avril mais aussi par la forte pression du mildiou et de l'oïdium au début de l'été), les raisins affichaient de hautes concentrations, conjuguant intensité aromatique, richesse en extraits secs avec de belles acidités, qui ont parfois pu faire un peu défaut dans la région, ces dernières années.

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 son charme souverain et sa sophistication florale envoûtante, par l'incroyable sensation d'énergie que l'on ressent, mais aussi par cette sensualité irrésistible qui se déploie en bouche dans un équilibre serein, ce Condrieu nous laisse sans voix.

Dès le premier nez, on s'élève et on entre dans un univers charmeur et voluptueux dominé par un abricot mûr et lascif, des notes gourmandes de jus d'ananas et de coulis de pêche blanche, mais aussi le raisin de Corinthe, la frangipane ou la crème de pistache. D'intenses arômes de fleur d'oranger et de suc de violette renforcent la volupté du propos. Si les Gangloff ont parfaitement su aller chercher des maturités très abouties, celles-ci se conjuguent avec une sensation de fraîcheur et d'énergie incarnée par des notes acidulées de rhubarbe et d'agrumes confits, de citronnelle et de bergamote.

Puis vient cet élan épicé qui s'élève progressivement au-dessus du verre et nous projette maintenant vers de lointaines contrées orientales. On pense à des poivres lointains, Sichuan en tête, au safran, au cumin, au clou de girofle ou à la badiane… C'est peu de dire que ce Condrieu nous met en appétit !

Un irrésistible appel de la table qui se confirme en bouche. On aime son toucher souple et enveloppant, mariant la douceur d'un abricot bien mûr et d'un coulis de poire, avec des saveurs plus toniques de marmelade d'orange et d'écorce de pamplemousse et toujours une myriade d'épices,

comme autant d’invitations au voyage : noix de muscade, cannelle, anis étoilé, gingembre confit, poivres gris… C’est un festival ! Sur la finale, l’expression de la roche triomphe, sur une dimension fumée et subtilement empyreumatique. L’allonge est impressionnante.

Voici un très grand vin à associer à une cuisine de haut vol : on pense à des cailles farcies aux quatre épices et aux raisins, des cromesquis de ris de veau aux épices, des vol-au-vent de volaille agrémentés d’une sauce crémeuse au curry, mais aussi à un pavé de saumon accompagné d’une sauce Béarnaise ou encore à des œufs Bénédictine. De grands moments d’extase en perspective.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Gangloff - Condrieu - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune à reflets verts

Nez : Sensuel et poétique : abricot mûr et lascif, jus d'ananas, pêche blanche, raisin de Corinthe, frangipane, crème de pistache. Fleur d'oranger et suc de violette. Rhubarbe et agrumes confits, citronnelle, bergamote. Poivre Sichuan, safran, clou de girofle

Bouche : Toucher souple et enveloppant, mariant la douceur d'un abricot bien mûr et d'un coulis de poire avec des saveurs plus toniques de marmelade d'orange, d'écorce de pamplemousse et toujours une myriade d'épices. Finale de roche et d'empyreumatisme fumé

Accords mets-vins : Des cailles farcies aux quatre épices et aux raisins, des cromesquis de ris de veau aux épices, des vol-au-vent de volaille agrémentés d'une sauce crémeuse au curry, mais aussi un pavé de saumon accompagné d'une sauce Béarnaise ou des œufs Bénédictine

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12 à 13°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques