

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Blanc - 2018



Particulièrement fin et frais, ce Saint-Joseph 2018 est une grande réussite, l'un des plus excitants Saint-Joseph blancs goûtés depuis longtemps ! Certes bien mûr et sensuel, le vin s'appuie sur une trame minérale et épicée qui le rend vibrant et très énergique en bouche.

Le vin est issu de différentes parcelles de vieilles vignes, plantées sur les fameux sols granitiques qui surplombent le Rhône, dans le prolongement direct de l'impressionnant chai du Domaine. Les quatre lieux-dits (Mève, Montelier, Boissey, Blanchard) sont tous situés sur la commune de Chavanay, à la limite septentrionale de l'appellation. Ici, la maturité peut être plus tardive et les raisins conservent de bons niveaux d'acidité, gages d'un vin riche mais suffisamment frais et tendu pour que le plaisir soit maximal. A la recherche d'une belle complexité aromatique, Stéphane Montez fait le choix d'assembler un tiers de vieilles vignes de marsanne et deux tiers de roussanne. Après une fermentation sur levures indigènes, le vin est élevé pendant 12 mois, en privilégiant de grands contenants (600 litres) avec très peu de bois neuf (moins de 10%).

Le résultat s'avère dès aujourd'hui particulièrement séduisant, à la fois gourmand mais porté par une belle sensation de fraîcheur : passée une première touche évoquant le pain toasté, de nombreuses fleurs blanches et jaunes, entre jasmin et mimosa, semblent virevolter autour d'un magnifique noyau fruité, évoquant la poire, la pêche blanche et l'abricot. Des notes de miel et de bêtise de Cambrai apportent une touche de sensualité et de douceur.

C'est en bouche que le sol s'exprime le plus intensément : il apporte à la matière ample et volumineuse une trame épicée très énergique. Dynamisé par de fins amers et des saveurs poivrées, voire pimentées, ce Saint-Joseph se révèle alors particulièrement tonique et excitant. La finale, gorgée de fruits blancs, est longue et redoutablement savoureuse.

Franchement délicieux dans sa jeunesse, ce Saint-Joseph de haute tenue devrait parfaitement se comporter dans les 5 prochaines années, dans un registre miellé et de plus en plus minéral : les équilibres actuels garantissent un beau potentiel de vieillissement. Nul doute que vous vous régalez alors pour accompagner des moules au safran, une truite aux amandes ou encore un poulet aux écrevisses...

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très expressif : pain toasté, nombreuses fleurs blanches et jaunes, entre jasmin et mimosa, un magnifique noyau fruité, évoquant la poire, la pêche blanche et l'abricot. Des notes sensuelles de miel et de bêtise de Cambrai.

Bouche : Le vin s'exprime intensément apportant à la matière ample et volumineuse une trame épicée très énergique. Finale gorgée de fruits blancs, dynamisée par de fins amers et des saveurs poivrées, voire pimentées.

Accords mets-vins : Moules au safran, quiche aux légumes d'été, truite aux amandes, poulet aux écrevisses.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération (1/2 à 1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (35%), roussane
(65%)

Culture : Raisonnée