

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Chanson - 2017



Une des cuvées phares du domaine, ce splendide Condrieu est issu d'une vertigineuse parcelle de plus de deux hectares, sur le lieu-dit Chanson, qui plonge en chaillées vers le fleuve, à l'aplomb des installations du Domaine. Ici, les vignes de viognier, majoritairement plantées au tout début des années 1980, s'immiscent en profondeur dans un sol aride de granites à muscovite. La qualité du terroir donne au vin son éclat et cette finesse minérale que l'on aime tant dans les grands condrieux.

Après des vendanges manuelles et un tri sévère des raisins, Stéphane Montez fait le choix de ne pas presser directement mais de procéder à une courte macération pelliculaire, qui renforce la densité du vin ainsi que la captation et la concentration des arômes du fruit. Vient ensuite le temps des fermentations réalisées naturellement, directement en demi-muids, puis d'un long élevage de 18 mois, avec peu de bâtonnage pour éviter d'alourdir le vin et conserver une juste et nécessaire tension.

Sur ce splendide 2017, où les quantités furent malheureusement limitées par la coulure au printemps puis la sécheresse au cœur de l'été, Stéphane réussit parfaitement à maîtriser la richesse du vin. La minéralité sophistiquée des terroirs de Chavanay apporte une énergie vibratoire et intense.

Le nez se montre à la fois raffiné et puissant : il s'ouvre sur de nombreuses fleurs, entre chèvre-feuille, lilas, jasmin et violette, complétées de quelques herbes fines comme la menthe fraîche et la coriandre. Le fruit jaillit littéralement du verre, pur et parfaitement mûr : il y a là de l'abricot, de la pêche, de l'ananas et même une nuance de kaki. Une touche de poivre, une autre un peu fumée, évoquant la pierre frottée, finissent d'exciter nos sens.

La bouche offre un équilibre remarquable entre la haute maturité du fruit et une précision de définition admirable. On ne résiste pas un instant au charme de ce fruit enjôleur et suave, avec ses saveurs de raisin, d'abricot et de poire Williams. Une trame pierreuse resserre le milieu de bouche et apporte une sensation de mouvement et d'énergie particulièrement bienvenue. La longueur de la finale est proprement stupéfiante !

Magistrale réussite pour ce Condrieu savoureux et soyeux, qui appelle une gastronomie très variée, entre feuilleté au chèvre, darne de saumon et sa sauce béarnaise, escalope de volaille à la crème et aux champignons, mais aussi des ris de veau braisés accompagnés de quelques copeaux de truffe blanche, un curry de lotte ou un risotto aux petits légumes de printemps... laissez parler votre imagination !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Chanson - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sophistiqué et puissant.

Chèvrefeuille, lilas, jasmin et violette, herbes fines comme la menthe fraîche et la coriandre. Abricot, pêche, ananas et kaki. Une touche de poivre, une autre fumée, évoquant la pierre frottée.

Bouche : Beaucoup de charme sur un fruit enjôleur et suave, avec ses saveurs de raisin, d'abricot et de poire Williams. Une trame pierreuse resserre le milieu de bouche et apporte une sensation de mouvement, d'énergie. Très long.

Accords mets-vins : Darne de saumon sauce béarnaise. Curry de lotte. Vol au vent. Blanquette de veau. Poule au riz. Risotto aux petits légumes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage recommandé ou longue aération en bouteille (2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée