

## Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Blanc - 2019



Délicieusement sensuel, charmeur mais énergique, ce Saint-Joseph 2019 place la barre très haut : la gourmandise et le volume considérable du fruit s'enroulent autour d'une trame minérale et épicée active et réjouissante. Quel équilibre !

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%) et un recours limité au bâtonnage (à peine une fois tous les deux mois). Le vin est en effet naturellement riche : Stéphane cherche ainsi seulement à préserver l'auto-protection contre l'oxydation.

Le résultat s'avère dès aujourd'hui particulièrement séduisant, à la fois sensuel, ample mais gainé et actif en bouche. Dès le premier nez, on plonge dans un bain de sensualité autour de notes de coulis d'ananas et de mangue, de lait d'amande, d'huile de noisette, de liqueur de fleur d'oranger, de compote de coing et de pomme, mais aussi d'évocations particulièrement gourmandes de financier ou de madeleine. Une touche acidulée de marmelade annonce une dimension plus tonique, qui se confirme avec des notes fraîches et chlorophylliennes de verveine et de menthe. C'est un régal, qui nous donne furieusement envie de mettre le vin en bouche.

Le plaisir y est tout aussi intense : texturée et enveloppante, elle déploie d'expressives saveurs fruitées, autour de l'abricot, de la pêche rôtie, de la mirabelle, de l'ananas, de la banane mais aussi d'une note stimulante d'orange sanguine. L'expression du sol granitique resserre le propos et porte une dimension épicée qui s'affirme progressivement : les fruits semblent désormais pochés dans les épices, entre cardamome, curcuma, carvi ou noix de muscade. Très belle finale, généreuse, active et de belle longueur.

Franchement délicieux dans sa jeunesse, ce Saint-Joseph sensuel et équilibré devrait parfaitement se comporter dans les 5 prochaines années.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Taillé pour la table, il vous réglera sur une escalope milanaise et sa polenta, des quenelles de poisson ou de volaille, une truite aux amandes ou un coquelet servi avec des pâtes fraîches...

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Blanc - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Expressif et sensuel : coulis d'ananas et de mangue, lait d'amande, huile de noisette, liqueur de fleur d'oranger, compote de coing et de pomme, financier et madeleine, marmelade, verveine et menthe fraîche.

Bouche : Texturée et enveloppante, autour de l'abricot, de la pêche rôtie, de la mirabelle, de l'ananas, de la banane mais aussi d'une note stimulante d'orange sanguine. Plus on avance, plus les épices s'affirment (cardamome, curcuma, carvi ou noix de muscade)

Accords mets-vins : Une escalope milanaise et sa polenta, des quenelles de poisson ou de volaille, une truite aux amandes ou un coquelet servi avec des pâtes fraîches...



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille épaulée



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Raisonnée