

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Blanc - 2020



Le vin est issu d'une sélection de 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, Boisse et 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.

Le millésime 2020 restera ici aussi dans les mémoires pour son extrême précocité. Le fort ensoleillement hypothéqua un peu les volumes mais pas les niveaux de concentration, ni d'acidité, donnant en outre aux raisins une superbe qualité d'arômes aux accents souvent floraux. Finalement, ce sont des jus structurés et tendus qui sont entrés dans les caves, gages de vins élégants et fins. Leur capacité de vieillissement devrait être remarquable.

Le nez spectaculaire de ce Saint-Joseph convoque une ribambelle de notes évoquant le cœur du fruit mais également les fleurs blanches ou jaunes. On retrouve ainsi la pêche blanche, la poire, l'ananas ou la mangue, très vite suivies par de fines fragrances de mimosa, de fleurs du verger ou de fleurs de sureau. Nous décelons, au fil de l'aération, de jolies notes de miel de bruyères mais également quelques nuances pierreuses voire schisteuses.

La bouche est féconde, d'une rare amplitude. Par sa densité, elle embarque vos sens. Le jus possède une certaine épaisseur. Véritable serpent, il s'éternise en creux de bouche, avant de se relancer, nerveux et tonique. Epices douces ou plus ardentes se conjuguent aux notes savoureuses de cerise mûre, de sureau, de pêche de vigne. Une complexité aromatique faite de Ying et de Yang qui vous tient en haleine le temps de la dégustation. Ce vin, évoquant des fruits intenses, est gainé jusqu'au bout par une belle acidité et des amers classieux, qui étirent spectaculairement la finale.

On recommandera sur ce Saint-Joseph une truite aux amandes ou un poulet à l'ananas à la sauce aigre douce. Des palourdes gratinées aux persils devraient également vous ravir. Pour une suggestion plus fraîche,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

tournez-vous vers une salade d'araignée de mer ou de chair de crabe au pamplemousse et piment.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Blanc - 2020



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Expressif et sensuel : pêche blanche, poire, ananas, mirabelle, mangue, très vite suivies par de fines fragrances de mimosa, de fleurs du verger ou de fleurs de sureau. Une touche mentholée. Miel de bruyères. Une note schisteuse, une autre fumée

Bouche : Entame ample et texturée, autour d'un coeur de fruits (pêche de vigne, mirabelle et même cerise), un milieu de bouche plus nerveux, relancé par une bonne tension acidulée et de fins amers de peaux d'agrumes. Très longue finale, saline et poivrée

Accords mets-vins : Une truite aux amandes ou encore un poulet à l'ananas à la sauce aigre douce. Des palourdes gratinées aux persils. Dans un registre plus frais, une salade d'araignée de mer ou de chair de crabe au pamplemousse et piment d'Espelette



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Raisonnée