

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Chanson - 2021



Cuvée phare 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 énergie minérale que l'on aime tant dans les grands Condrieu : elle s'équilibre à merveille avec un fruité pur et jaillissant, et cette douceur florale qui déploie ses charmes avec grâce.

Sur ce difficile millésime 2021, aux rendements très bas, Stéphane a su aller chercher des maturités abouties, particulièrement expressives et équilibrées.

Après des vendanges manuelles et un tri rigoureux 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 sa pureté aromatique tout comme sa juste tension.

Derrière une robe à la fois claire et brillante, on perçoit, dès le premier nez, tout le raffinement de constitution de ce Condrieu, son élégance verticale. Le nez s'ouvre sur des notes poétiques et suaves de violette, de bleuet, de pensées et de petites fleurs des champs, délicates, aériennes. L'expression du socle rocheux prend elle aussi des atours raffinés, presque poudrés, autour de notes subtiles d'encens, mais aussi de poivre blanc, de poudre de gingembre. Progressivement, le fruit, d'une belle maturité, s'élève au-dessus du verre, sur des évocations de pêche blanche et de pêche de vigne, de poire Comice juteuse, de goyave et de kaki. Une touche de miel de genêt précède des effluves rafraîchissantes, toniques, de réglisse, de bergamote et de badiane.

On retrouve dans une bouche au toucher soyeux et frais un fruit estival savoureux et chatoyant. On reconnaît la poire, l'abricot, mais aussi la mangue, la mirabelle et le coing, relevés de notes énergisantes de poivre Sichuan, de cumin, de poivre ou de gingembre. La matière, texturée mais toujours en mouvement, est animée de saveurs plus acidulées de rhubarbe confite et de marmelade aux agrumes. L'élevage, au cordeau, est déjà parfaitement fondu dans l'éclat savoureux de ce Condrieu et sa

structure plutôt longiligne. La persistance de la finale est magnifique.

Ce sommet de finesse et de précision mérite une cuisine tout aussi raffinée, mêlant chairs délicates et subtils cocktails d'épices. On pense au fameux Saint-Pierre « Retour des Indes » à la façon des Roellinger père et fils, mais aussi à la feuillantine de langoustine, sésame et sauce au curry chère à Bernard Pacaud. Pour une gastronomie plus régionale, vous pourrez miser sur des quenelles de brochet sauce Nantua.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Chanson - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or très clair, lumineuse

Nez : Fin, vertical, poétique : violette, bleuet, pensées et petites fleurs des champs délicates, notes poudrées d'encens, poivre blanc, poudre de gingembre, pêche blanche et pêche de vigne, poire Comice, goyave et kaki, miel de genêt, bergamote, badiane

Bouche : Toucher soyeux et frais, autour de la poire, l'abricot, mais aussi la mangue, la mirabelle et le coing, relevés de notes de poivre Sichuan, de cumin, de poivre ou de gingembre. Texturée mais tonique, animée de saveurs de rhubarbe confite et d'orange.

Accords mets-vins : Un Saint-Pierre « Retour des Indes » à la façon des Roellinger, mais aussi à la feuillantine de langoustine, sésame et sauce au curry chère à Bernard Pacaud. Pour une gastronomie plus régionale, des quenelles de brochet sauce Nantua



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée