

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Chanson - 2016 - blanc



Une des cuvées phares du domaine, ce splendide Condrieu parcellaire 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 ici 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 laisser un temps de 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 très peu de bâtonnage pour éviter d'alourdir le vin et conserver une juste et nécessaire tension.

Sur ce splendide 2016, Stéphane réussit parfaitement à maîtriser la richesse du vin, la minéralité sophistiquée des terroirs de Chavanay apportant une énergie vibratoire et intense. Regoûté en janvier dernier, ce Chanson n'a rien perdu de sa superbe, bien au contraire ! Le nez se montre à la fois raffiné et puissant : aux arômes d'abricot, de pêche, de poire pochée, de pomme Reinette et d'orange confite se mêlent une minéralité évoquant le sable et la fumée, mais aussi des arômes gourmands et sensuels de miel, de crème battue, de praline et de nougat. L'élégance est au rendez-vous, sur de fines notes florales et épicées entre violette, œillets, thé noir, musc, amande fraîche et gingembre. Quelle belle sophistication !

La bouche est impressionnante de densité et de dynamisme, elle vous « envahit », littéralement, avec un équilibre parfait entre le fruit (abricot, marmelade), de fins tannins et cette touche délicatement amère et épicée évoquant un thé Darjeeling. Le végétal complexe s'imbrique ici à la perfection avec une touche pâtissière particulièrement bien maîtrisée.

Bref, une réussite exemplaire, un vin dense, savoureux et scintillant, 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

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Chanson - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sophistiqué et puissant. Abricot, pêche, poire et orange confite. Sable, miel, nougat ainsi que de fines notes florales et épicées entre violette, thé noir, musc, amande fraîche et gingembre.

Bouche : Ample en attaque, puis fine et fraîche. Très beau végétal, fins tannins, finale longue et épurée, sur le minéral et le fruit, évoquant le thé légèrement fumé.

Accords mets-vins : Turbot sauce hollandaise. 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 2027

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée