

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Blanc - 2016 - blanc



Belle réussite en 2016 pour ce Saint-Joseph certes bien mûr et concentré, mais toujours doté de cette colonne vertébrale très minérale qui resserre et affine sans cesse le vin en bouche.

Le vin est issu de différentes parcelles de vieilles vignes, plantées sur les fameux sols granitiques qui surplombent le Rhône, exclusivement sur la commune de Chavanay, à la limite septentrionale de l'appellation. Ici, la maturité peut être plus tardive : en 2016, Stéphane n'a pas hésité à reculer le démarrage de ses vendanges jusqu'aux premiers jours d'octobre, afin que les raisins bénéficient pleinement de l'ensoleillement de septembre. 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 10 mois, majoritairement en demi-muids, intégrant très peu de bois neuf (moins de 10%).

Le résultat s'avère dès aujourd'hui particulièrement séduisant et enjoué : le fruit est mûr et savoureux, principalement autour des fruits blancs, pomme, poire et pêche de vigne. Mais on aime aussi cette belle sensation de fraîcheur et de légèreté que le bouquet dégage, sur des notes d'anis, de menthe fraîche, d'herbes fraîchement coupées et de fleurs blanches (lys, œillet), enrobées d'une succulente touche de calisson d'Aix...

L'équilibre et la fraîcheur se confirment en bouche : riche et plein en attaque, le vin se resserre sur une belle trame minérale, très droite, qui annonce une finale d'une longueur impressionnante, mêlant fruit, salinité et beaux amers.

Vous pourrez le déguster dans sa jeunesse, pour profiter pleinement de l'éclat et de la saveur de son fruit, mais aussi dans 5 ou 6 ans, dans un registre plus minéral : les équilibres actuels garantissent un très joli potentiel de vieillissement. Nul doute que vous vous régalez alors pour accompagner un feuilleté au fromage, une truite aux amandes ou encore un poulet aux écrevisses...

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Blanc - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très expressif : pomme, poire et pêche de vigne, anis, menthe fraîche, herbes fraîchement coupées, fleurs blanches (lys, œillet), calisson d'Aix.

Bouche : Généreux en attaque, le vin se raffermi en milieu de bouche. très beaux équilibres, une finale droite et saline. Grosse persistance.

Accords mets-vins : Carpaccio de saint-jacques, salade de queues d'écrevisses, truite aux amandes, poulet aux écrevisses.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération (1/2 à 1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

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

Culture : Raisonnée