

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Blanc - 2017 - blanc



Superbe réussite en 2017 pour ce Saint-Joseph d'une admirable précision de définition : certes bien mûr et concentré, il s'appuie sur une colonne vertébrale très minérale qui le resserre et le rafraîchit sans cesse en bouche.

Le vin est issu de différentes parcelles de vieilles vignes, plantées sur les fameux sols granitiques qui surplombent le Rhône. Les quatre lieux-dits (Mève, Montelier, Boisse, 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 certes 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 10 mois, majoritairement en demi-muids, intégrant très peu de bois neuf (moins de 10%).

Le résultat s'avère dès aujourd'hui particulièrement séduisant, droit et, surtout, parfaitement équilibré : le fruit est expressif et très savoureux, principalement autour des fruits blancs, pomme Canada et poire, mais aussi de l'abricot, de la pêche, complétés par une touche d'ananas. Bien sûr, on retrouve des notes suaves typiques évoquant le miel d'acacia, le nougat, la noisette, l'huile d'amande douce ou la noix du Brésil. Mais là où l'on se dit que Stéphane maîtrise particulièrement bien son sujet, c'est lorsque le vin, une fois aéré, se montre de plus en plus floral et frais évoquant le muguet, la menthe fraîche, la lavande, l'anis étoilé et même une pointe de gingembre...

L'équilibre et la fraîcheur se confirment en bouche : riche, plein et franchement succulent dans son entame résolument fruitée, le vin se resserre sur une belle trame minérale, très droite et finement épicée, qui annonce une finale d'une longueur impressionnante, mêlant fruit, salinité et de beaux amers typiques de la marsanne.

Franchement délicieux dans sa jeunesse, sur l'éclat savoureux de son fruit, ce Saint-Joseph de très haute tenue devrait parfaitement se comporter dans les 5 prochaines années, dans un registre miellé et de plus en 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...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Blanc - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très expressif : pomme Canada et poire, abricot, pêche, une touche d'ananas. Miel, noix du Brésil, huile d'amande douce. Très floral : muguet, menthe fraîche, lavande, anis étoilé, une pointe de gingembre

Bouche : Généreux et suave en entame, avec du gras, le vin se raffermi en milieu de bouche, porté par une minéralité épicée. Très beaux équilibres, une finale droite et saline. Grosse persistance.

Accords mets-vins : Feuilleté au chèvre, quiche au saumon, truite aux amandes, poulet aux écrevisses.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

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

Culture : Raisonnée