

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Blanc - 2015 - blanc



Sur ce millésime solaire qui a pu, chez certains, donner des vins riches mais un peu « mous » en bouche, Stéphane Montez a particulièrement soigné les équilibres de son Saint-Joseph et réussit à dompter la puissance et le gras pour laisser s'exprimer fraîcheur et finesse.

Le vin est issu de différentes parcelles de vieilles vignes, plantées sur les fameux sols granitiques qui surplombent le Rhône, au Nord de la zone d'appellation. A la recherche d'une belle complexité aromatique, Stéphane Montez fait le choix d'assembler marsanne (60%) et roussanne (40%). Après une fermentation sur levures indigènes, le vin est élevé pendant 10 mois, pour partie en fûts et pour partie en demi-muids, intégrant très peu de bois neuf (moins de 10%).

Le résultat s'avère dès aujourd'hui particulièrement séduisant : bien sûr, le fruit mûr est bien présent et les arômes de fruits blancs, de pêche de vigne, d'abricot s'affirment dès le premier nez. Mais l'ensemble se fait délicat, porté aussi par de belles notes florales d'acacia et d'herbes séchées. La fraîcheur se confirme en bouche : passée une attaque assez opulente, le vin se resserre et affirme une trame fraîche et minérale, très droite, qui s'étire bien sur une finale mêlant fruit et nobles amers.

Le vin ayant été mis récemment en bouteille, nous vous conseillons bien sûr de le laisser reposer 1 ou 2 mois en cave. Passé ce délai, vous pourrez le déguster dans sa jeunesse, plus sur le fruit, mais aussi dans 5 ou 6 ans : 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 ou une sole meunière ou encore une blanquette de volaille...

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Blanc - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très expressif : raisin, poire, pêche, abricot mais aussi miel frais, aubépine, amande fraîche, pomelos, légères notes toastées.

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

Accords mets-vins : Carpaccio de saint-jacques, salade de queues d'écrevisses, truite ou sole meunière, blanquette de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Cépage : Marsanne (60%), roussane (40%)

Culture : Raisonnée