

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Chanson - 2014 - blanc



Voici la cuvée phare en blanc du Domaine de Monteillet : le Condrieu parcellaire issu d'une superbe et vertigineuse parcelle de plus de deux hectares, sur le lieu-dit Chanson, qui plonge à l'aplomb des installations du Domaine. Ici les vieilles vignes de viognier s'immiscent en profondeur dans un sol de granites plus ou moins altérés et de micas blancs. 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 va renforcer la captation et la concentration des arômes du fruit. Vient ensuite le temps des fermentations directement en tonneaux de chêne, puis un long élevage de 18 mois en demi-muids, installés dans les caves centenaires du Domaine.

Disons le tout net : à la dégustation, ce Condrieu Chanson appelle les superlatifs et démontre brillamment la qualité des terroirs de Chavanay. Le nez est à la fois fin et puissant : aux arômes de pêche de vigne et de poire se mêlent de fines notes végétales de thé vert, de menthe séchée, de bergamote. La violette est là, la réglisse aussi, sans oublier l'amande fraîche. Quelle belle sophistication ! La bouche est impressionnante de pureté et d'énergie. Le vin est à la fois généreux et scintillant, particulièrement savoureux et très digeste.

Bref, une réussite totale qui appelle une gastronomie très variée, entre feuilleté au chèvre, filets de rougets, homard grillé, mais aussi ris de veau aux pointes d'asperges vertes, curry de lotte ou risotto aux petits légumes... laissez parler votre imagination !

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Chanson - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sophistiqué. Pêche de vigne, poire, abricot. Acacia, violette, réglisse. Menthe séchée, bergamote, thé, sauge. Amande.

Bouche : Ample en attaque, puis fine et fraîche. Très beau végétal, finale longue et épurée, sur le minéral et le fruit.

Accords mets-vins : Feuilleté de chèvre, saumon fumé. Rougets grillés. Curry de lotte. Ris de veau aux asperges vertes. Risotto aux petits légumes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée