

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Chanson - 2020 - blanc



Cuvée phare du domaine, ce splendide Condrieu 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 au vin son éclat et cette énergie minérale que l'on aime tant dans les grands Condrieu : elle s'équilibre à merveille avec un fruité pur et jaillissant, et cette douceur florale qui déploie ses charmes avec grâce.

Après des vendanges manuelles et un tri sévère des raisins, Stéphane Montez fait le choix de ne pas presser directement mais de procéder à une courte 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 peu de bâtonnage pour éviter d'alourdir le vin et conserver sa pureté aromatique tout comme sa juste tension.

Le millésime 2020 restera ici aussi dans les mémoires pour son extrême précocité. Le fort ensoleillement hypothéqua un peu les volumes mais pas les niveaux de concentration, ni d'acidité, donnant en outre aux raisins une superbe qualité d'arômes aux accents souvent floraux. Finalement, ce sont des jus structurés et tendus qui sont entrés dans les caves, gages de vins élégants et fins. Leur capacité de vieillissement devrait être remarquable.

Le nez offre d'immédiates expressions de fruits frais, dans une explosion sensuelle aux couleurs estivales. Des notes de pêche de vigne, de melon d'Espagne, de mangue et de mandarine viennent embrasser de chatoyantes effluves de jasmin, de chèvrefeuille, de fleur d'oranger et de violette. Bienvenu dans ce jardin aux couleurs et senteurs envoûtantes. On se perd avec délice dans ses méandres aromatiques, jusqu'à ces notes plus printanières de menthe, d'eucalyptus ou encore d'anis étoilé. Ce voyage extatique s'achève sur une étonnante pointe d'iode.

On retrouve en bouche un fruit estival juteux et chatoyant. La texture, l'amplitude de la matière viennent caresser votre palais. On retrouve la pêche mais aussi la pomme boskoop et une touche d'ananas. Le vrai miracle, c'est que ce doux nectar reste incroyablement séveux. Ce Condrieu offre des notes acidulées qui stimulent généreusement vos

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

papilles. Le citron jaune ou l'écorce d'orange apportent tonicité et nervosité. On aime cette bouche jamais roborative qui propose de stimulantes notes empyreumatiques. Le jus intense s'étire longuement, porté par des nuances finement poivrées, mais aussi par les intonations fumées et salines du silex.

On attendra bien entendu au moins 4 ou 5 ans ce grand vin du nord rhodanien avant de l'associer à un turbot rôti à la sauce hollandaise, une fricassée de noix de Saint-Jacques aux girolles, une lotte au curry ou des ris de veau au caramel d'agrumes. Dans sa prime jeunesse, on lui organisera des épousailles avec du chèvre chaud, du foie gras poêlé, un risotto de légumes de printemps ou encore, pour les plus intrépides, avec des toasts de Saint-Jacques et boudin noir.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Chanson - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or, léger reflet topaze, lumineuse

Nez : Sensuel et poétique : pêche de vigne, melon d'Espagne, mangue et mandarine, jasmin, chèvrefeuille, fleur d'oranger et violette, des notes plus printanières de menthe, d'eucalyptus ou encore d'anis étoilé. Une pointe saline d'iode

Bouche : Le jus, séveux et délié, enrobe le palais et excite les papilles. une trame poivrée stimulante, incisive. Pêche, pomme et ananas, complétés d'agrumes toniques (citron et écorce d'orange). Finale tonique, aux accents poivrés et empyreumatiques

Accords mets-vins : Un turbot rôti à la sauce hollandaise, une fricassée de noix de Saint-Jacques aux girolles, une lotte au curry ou des ris de veau au caramel d'agrumes. Jeune, foie gras poêlé, un risotto de légumes de printemps, des toasts de Saint-Jacques et boudin noir



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée