

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Chanson - 2019 - blanc



Une des cuvées phares 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 condrieux : 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 et nécessaire tension.

Par la qualité des équilibres de ce Chanson et la sensation d'harmonie qu'il dégage, on perçoit immédiatement la qualité exceptionnelle du millésime 2019 chez Stéphane. Ici, la richesse gourmande du fruit s'associe à une myriade de notes florales, douces, élégantes et poétiques, et à une trame minérale fuselée, qui, avec ses fins amers et ses nuances épicées, apporte ce qu'il faut d'énergie, de dynamisme et de vibration en bouche.

Le nez se montre à la fois raffiné, expressif et délicieusement gourmand : les notes jaillissantes de pêche blanche et de pêche de vigne, d'abricot finement miellé et de mangue s'accompagnent d'une dimension florale qui nous plonge dans une atmosphère de douceur printanière et nous invite à la rêverie. On pense à la jonquille et au jasmin, à la violette et à la lavande, on visualise des arbres fruitiers en fleur, des massifs d'aubépine. Se glisse ensuite une fine note réglissée, puis des évocations de menthe et de thym frais.

On se régale tout autant en bouche : le jus, séveux et délié, enrobe le palais mais sait aussi exciter les papilles. Le sol donne au vin cette trame poivrée, incisive et stimulante, qui s'accorde à merveille avec les saveurs fruitées de pêche, de pomme et d'ananas. Cette superbe tonicité en bouche se révèle aussi dans de franches évocations d'agrumes, entre

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

écorce de mandarine, kumquat et jus de citron, complétées d'une touche acidulée de fruit de la passion et de kiwi. De nombreuses notes d'herbes fines, entre menthe, sauge et verveine, affinent également le propos, tout comme de subtils amers évoquant Trévis, roquette et feuille d'eucalyptus. On termine sur une finale particulièrement intense et sapide, oscillant entre fraîcheur mentholée et empyreumatisme poivré.

Densité, droiture et tension, autour d'un véritable festival d'arômes fruités, floraux puis épicés, ce Condrieu de très haute tenue vous réglera pour accompagner une fricassée de noix de Saint-Jacques aux girolles ou des ris de veau braisés au caramel d'agrumes. A moins que vous n'optiez pour une lotte au safran accompagnée d'un risotto aux petits légumes de printemps. On salive déjà...

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Chanson - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or, léger reflet topaze,
lumineuse

Nez : Tendre et poétique : pêche
blanche et pêche de vigne, abricot
finement miellé, mangue, jonquille et
jasmin, violette et lavande, aubépine,
arbres fruitiers en fleur. Une note
régliée. Menthe, thym frais.

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 (kumquat,
mandarine, citron) et de fruit de la
passion. Fraîcheur des herbes fines
sur la finale

Accords mets-vins : Une fricassée
de noix de pétoncle aux girolles ou
des ris de veau braisés au caramel
d'agrumes. Une lotte au safran
accompagnée d'un risotto aux petits
légumes de printemps



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée