

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Blanc - 2022 - blanc



Ce Saint-Joseph de plénitude et de charme sensuel inaugure en fanfare la réussite du millésime 2022 dans le Rhône Nord en général, et chez Stéphane Montez en particulier : un millésime au fruité généreux et incroyablement expressif, aux équilibres réconfortants, un millésime de chair, de saveur et de plaisir.

Le vin est issu d'une sélection de parcelles de vieilles vignes, plantées sur les fameux sols granitiques qui surplombent le Rhône, dans le prolongement direct de l'impressionnant chai du Domaine.

Les quatre lieux-dits (Mève, Montelier, Boisse et 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 riche mais suffisamment frais et dynamique 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 12 mois, en privilégiant de grands contenants (600 litres) et très peu de bois neuf.

La sécheresse du printemps et de l'été, couplée avec des températures à nouveau très élevées dans la région, ont fait craindre aux vignerons de Condrieu et Saint-Joseph de faibles rendements. Heureusement, quelques pluies salvatrices survenues en août ont permis de relancer les maturités et d'affiner les peaux des baies, laissant un peu plus de place à une pulpe juteuse, aux qualités aromatiques exceptionnelles.

Le nez jaillissant, sensuel et incroyablement gourmand de ce Saint-Joseph annonce d'emblée la réussite des blancs sur ce tout nouveau millésime 2022. On est immédiatement projeté parmi les parfums suaves et appétents d'une boulangerie, entre baguette juste sortie du four, madeleine ou financier au citron, pain au lait et crêpe délicatement parfumée d'un peu de vanille. On pense à des baklava au miel, à une meringue et des bonbons à la violette. On perçoit ensuite une note tonique d'agrumes confits qui précède une myriade de fruits bien mûrs, dominés par le coing, l'ananas et la poire. Les notes florales d'acacia et de genêt, couplées à une nuance de curcuma, renforcent la sensation voluptueuse et caressante que dégage le vin.

La bouche est tout aussi sensuelle et nourrissante : on croque dans la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

chair ample et savoureuse de fruits confits dans un sirop aux épices douces. On y trouve, pêle-mêle, l'orange, la pêche jaune, le coing, la mangue, la poire et même une touche de banane. Le jus, enveloppant, possède une certaine épaisseur. Mais il sait aussi se montrer énergique, animé par de fins amers épicés autour du poivre vert, de la cardamome, de l'écorce de pin ou de la feuille de laurier. La fin de bouche s'étire déjà de façon spectaculaire et nous montre, si c'était nécessaire, que ce Saint-Joseph, à la complexité remarquable à ce niveau, a de bien belles années devant lui. Ce qui ne l'empêche pas d'être tout à fait séduisant dans sa jeunesse.

Aujourd'hui, optez pour des rillettes, des samossas de légumes. Dans deux ou trois ans, vous pourrez jouer la carte du saucisson brioché à la pistache, mais aussi de plats d'inspiration orientale ou indienne : on pense à des crevettes mijotées dans une sauce au curry, un Biryani au poulet ou un tajine de volaille au citron confit et épices douces. Succulent.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Blanc - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Gourmand et sensuel : baguette juste sortie du four, madeleine ou financier au citron, pain au lait, crêpe parfumée d'un peu de vanille. Baklava au miel, meringue et bonbons à la violette. Agrumes confits. Coing, ananas et poire. Acacia et genêt. Curcuma.

Bouche : Enveloppante, nourrissante, on croque dans la chair ample et savoureuse de fruits confits dans un sirop aux épices douces. Orange, pêche jaune, coing, mangue, poire, une touche de banane. Finale relevée de fins amers (poivre vert, cardamome, laurier)

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des rillettes, des samossas de légumes. Dans trois ans, un saucisson brioché à la pistache, des plats d'inspiration orientale ou indienne comme des crevettes mijotées dans une sauce au curry, un Biryani au poulet, un tajine de volaille



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

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

Culture : Raisonnée