Condrieu “Chanson” – Domaine Monteillet – Rhône

Le domaine du Monteillet est d’abord une histoire de famille. C’est en effet la neuvième génération qui exploite ces terres situées à Chavanay. Aujourd’hui, le vignoble est implanté sur 24 hectares : Syrah pour les rouges de Saint-Joseph et Côte-rotie, Roussanne et Marsanne pour les Saint-Joseph blanc, Viognier pour les Condrieu.

Vinification : Le viognier est éraflé avant une macération pelliculaire et un débourbage à froid. La fermentation alcoolique se déroule en tonneau et la malolactique, sur lies fines, en barriques de chênes. Stéphane Montez pratique des batonnages une fois toutes les 6 semaines et élève son vin 18 mois en demi-muids de chêne.

Cépage : 100 % Viognier

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

Dégustation : Robe or clair et brillante, 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.