

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Rouge - 2020



Sur la rive droite du Rhône, l'appellation Saint-Joseph s'étend sur 26 communes de Guilherand Grange jusqu'à Chavanay. C'est à Chavanay, à la limite septentrionale de l'AOC, que le domaine élabore ce Saint Joseph issu de vignes âgées en moyenne entre 10 et 20 ans, plantées sur un sol très homogène et identitaire de granite à muscovite.

Sur le très précoce millésime 2020, la qualité était au rendez-vous, ici comme dans la plupart des vignobles du pays ! 2020 s'est imposé comme un millésime solaire, mais non caniculaire. Les volumes récoltés étaient globalement satisfaisants au Domaine, bien qu'hétérogènes suivant les secteurs. Les premières analyses et vinifications ont rapidement donné le sourire à Stéphane : les premiers jus se révélaient d'emblée harmonieux, expressifs et équilibrés, dotés d'une belle concentration.

Egrappée à 80%, la syrah passe ensuite un temps assez long de macération, pendant 4 semaines au total. Ce très beau Saint-Joseph a ensuite été élevé un peu plus d'un an en demi-muids de chêne français, sans soutirage, avant d'être mis en bouteille début novembre 2021, en lune favorable.

Le premier nez saisissant et suave propose des notes d'essence de rose, d'extrait de violette. Les fruits qui s'échappent en volutes douces sont rouge sombre voire noir et rappellent la cerise noire, la mûre et le cassis. Ce premier ensemble est suivi au nez par des notes entêtantes et stimulantes de poivre gris, de bâton de réglisse et de fève de cacao. On relève pour finir des expressions liées au sol avec des effluves minérales, quelques notes de pierre granitique chauffée par le soleil.

La bouche aux accents sudistes est très franche, se livrant dans un registre d'abord sensuel, profondément estival. La matière est joliment épaisse. Des tannins mûrs laissent s'exprimer les fruits noirs. Un peu de cerise et de mûre bavardent gaiement puis s'immiscent à l'ensemble presque confituré des notes d'épices dynamisantes. On retrouve notre poivre noir et la réglisse en surplomb. Si le milieu de bouche est crémeux, il reste toujours plein d'allant. On devine pour finir que nous avons à faire à un vin de sol, un nectar tout entier porté par des notes de pierres sèches et de tourbe. Complet, équilibré, il se livre, dès aujourd'hui, avec une belle netteté.

On l'imaginera aisément dialoguant avec un poulet de Bresse rôti mais aussi un tajine ou un curry d'agneau. A moins que vous ne vous laissiez tenter par une pastilla de pigeon. Avec quelques années de garde, optez pour une viande de bœuf maturée ou un gros gibier.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Rouge - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets pourpres

Nez : Puissant, charmeur : essence de rose, extrait de violette, volutes de cerise noire, de mûre et de cassis, poivre gris, bâton de réglisse et fève de cacao, pierre chauffée

Bouche : Un registre d'abord sensuel, profondément estival. La matière est joliment épaisse. Des tannins mûrs laissent s'exprimer les fruits noirs. Milieu crémeux, mais toujours en mouvement. Notes de pierres sèches et de tourbe sur la finale

Accords mets-vins : Un poulet de Bresse rôti mais aussi un tajine ou un curry d'agneau. A moins que vous ne vous laissiez tenter par une pastilla de pigeon. Plus tard, une pièce de boeuf maturée ou un gros gibier.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2032

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques