

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Les Grandes Chaillées - 2017



Cette cuvée rend bien sûr hommage aux fameuses chaillées, ces terrasses aménagées par l'homme, avec leurs murets en pierre sèche, seule façon d'apprivoiser les pentes escarpées qui surplombent le Rhône. Ici, Stéphane cherche à livrer toute la race d'un Condrieu, dans sa complexité et ses nuances. Il n'hésite pas pour cela à assembler le viognier issu de huit parcelles, dispersées sur l'ensemble de la zone d'appellation, non seulement à Condrieu et Chavanay mais aussi à Saint-Michel-sur-Rhône et Vérin. Si l'âge et l'exposition des vignes varient, elles partagent toutes ce substrat granitique qui contribue largement à donner au vin son identité minérale si caractéristique.

L'expression du sol et du raisin, rien que cette expression mais toute cette expression ! Pour arriver à ses fins, Stéphane choisit, après un tri sévère des baies, de laisser un court temps de macération pelliculaire (9 heures en moyenne) avant le pressage. La fermentation se fait principalement en demi-muids de 600 litres, avant un élevage sur lies d'une dizaine de mois, ne recourant au bâtonnage qu'avec parcimonie. Des choix très justes, guidés par la conviction que la puissance naturelle du fruit et de son terroir n'a surtout pas besoin d'être accentuée par un quelconque artifice de vinification.

L'intensité et l'éclat du bouquet de ce très beau Condrieu impressionne d'emblée : le fruit resplendit autour d'arômes d'abricot, de pomme et de goyave, accompagnés d'une touche de miel. Mais ici, il s'entoure d'une dimension aérienne, florale et très élégante, sur la violette, la lavande, le lilas, le cerfeuil et des notes rafraîchissantes d'aiguille de pin et d'eucalyptus. La roche est omniprésente, apportant tout au long de la dégustation une note fumée puis franchement épicée (poudre de gingembre, poivre).

En bouche, on a la même impression de naturel : tout s'enchaîne, l'entame charnue et juteuse, sur les fruits blancs et jaunes, ce milieu de bouche soyeux et frais, cette finale longue et précise, portée par des saveurs de poivre et de réglisse... Bref, Stéphane Montez nous livre ici un modèle de Condrieu dense, équilibré et résolument marqué par son terroir : tout simplement excellent !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Les Grandes Chaillées - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Puissant et frais : abricot, pomme et goyave. Miel fin. Violette, lavande, lilas, cerfeuil, aiguille de pin et eucalyptus.

Fumée. Poivre, gingembre.

Bouche : Tout s'enchaîne avec naturel, l'entame charnue et juteuse, sur les fruits blancs et jaunes, ce milieu de bouche soyeux et frais, cette finale longue et précise, portée par des saveurs de poivre et de réglisse.

Accords mets-vins : Des plats d'inspiration orientale ou du Sud-Est asiatique : tajine de veau à l'abricot et aux amandes ou crevettes au curry-coco-citronnelle. Plus simplement, une blanquette de poissons ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée