

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Les Grandes Chaillées - 2019



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 7 lieux-dits, dispersés 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 un pressage délicat. Les raisins de chaque parcelle sont vinifiés puis élevés séparément, en demi-muids. Stéphane ne recourt au bâtonnage qu'avec parcimonie : il sait que la puissance naturelle du fruit et de son terroir n'a surtout pas besoin d'être accentuée par un quelconque artifice de vinification. Il procède à l'assemblage final seulement 1 à 2 mois avant la mise en bouteille.

Par sa structure d'une densité impressionnante, avec ses extraits secs charriant une foultitude d'épices, ce Condrieu Les Grandes Chaillées se donne presque des airs de Châteauneuf-du-Pape : on pense en particulier aux fameuses vieilles vignes de roussanne de la famille Perrin... Le nez s'ouvre sur des arômes sensuels, complexes et entremêlés de fruits confiturés : on pense à l'ananas, à l'abricot, à la pêche jaune et à la mangue, complétés d'une touche de mandarine flambée. Des notes florales lascives de lys, jasmin, violette et fleur d'oranger, nous entraînent vers une dimension évoquant l'Orient et ses gourmandes pâtisseries miellées, mais aussi ses épices, entre ras el-hanout, curcuma, cumin et cannelle.

La sensation de volupté ne vous quitte pas en bouche : la matière à la fois huileuse et élastique nous régale de saveurs de coulis d'abricot et de fruits jaunes, de mangue et de banane bien mûre. La rhubarbe et ses accents acidulés n'est pas loin. Puis on retrouve cette dimension épicée tout à fait caractéristique du millésime, qui resserre le vin et excite chaque papille : on y trouve du gingembre confit, du poivre vert, de la cardamome et quelques nuances franchement pimentées. La finale n'en est que plus intense et active, traversée par cette trame empyreumatique qui fait saliver de longues secondes.

Ce Condrieu Les Grandes Chaillées s'invitera avec bonheur à votre table,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

pour accompagner une bouchée à la Reine, une darne de saumon relevée d'une sauce Béarnaise, un lapin au vin blanc et à la moutarde, ou encore une volaille de Bresse en sauce crémeuse accompagnée de spaetzle. Régalez-vous !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Les Grandes Chaillées - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Sensuel et épicé : ananas, confiture d'abricot et de pêche jaune, mangue, une touche de mandarine flambée, lys, jasmin, violette et fleur d'oranger, pâtisseries orientales, ras el-hanout, curcuma, cumin et cannelle.

Bouche : Une matière huileuse et élastique aux saveurs de coulis d'abricot et de fruits jaunes, de mangue et de banane bien mûre. une touche acidulée de rhubarbe. Finale intense, active et épicée : gingembre confit, poivre vert, cardamome et piment

Accords mets-vins : Une bouchée à la Reine, une darne de saumon relevée d'une sauce Béarnaise, d'un lapin au vin blanc et à la moutarde, ou encore d'une volaille de Bresse en sauce crémeuse accompagnée de spaetzle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029
Température de service : 11 à 12°
Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu
Millésime : 2019
Type : Vin blanc tranquille sec
Cépage : Viognier