

Domaine Monteillet S. Montez - Côte-Rôtie Bons Arrêts - 2020



Superbe Côte-Rôtie parcelle, isolée depuis 2015, que Stéphane Montez a la chance d'exploiter en monopole. Nous nous situons sur le lieu-dit Bons Arrêts au cœur des plus grands terroirs de la Côte-Rôtie. Ici, sur une pente vertigineuse, les vieilles vignes de syrah bénéficient d'une exposition au Sud-Est qui leur garantit un excellent ensoleillement tout en les préservant des rayons les plus brûlants de fin d'après-midi. La garantie d'une certaine fraîcheur que l'on retrouve dans le vin.

Les vignes, acquises par le père de Stéphane, Antoine, occupent des sols de leucogneiss, les fameuses « terres blondes », sur la commune de Tupin-et-Semons. Le travail culturel relève du sacerdoce : sur ces pentes vertigineuses, aucune mécanisation possible, de la patience, du courage et de l'abnégation. Mais la récompense est au bout de l'effort, tant la syrah trouve une expression majestueuse, complexe, verticale et profondément imprégnée par le sol.

Le premier nez voit le triomphe de la roche-mère avec ses notes fumées de pierre frottée, de cendre et de charbon, de mine de crayon et d'encens. Une expression du sol agrémentée de quelques enluminures de bois précieux, autour du bois de rose, de l'acajou ou du bois de Santal, d'onguents aux parfums balsamiques, de résine de pin et de benjoin. Au fil de l'aération, le fruit se déploie sur des notes de pâte de fruit au cassis, de coulis de framboise et de confiture de griotte. Le propos devient de plus en plus gourmand, soutenu par des notes de ganache et de truffe au cacao, de grain de café torréfié, et une touche épicée évoquant la graine de coriandre.

En bouche, la matière est puissante et énergique, une sorte de concentré de roche soutenu par une colonne d'épices aux arômes intenses : on pense au poivre vert, à la cardamome et à la réglisse, mais aussi à des liqueurs d'herbes aromatiques et de plantes de montagne comme on en trouve en Italie. Les évocations de feuille de cassissier ou de mûrier précèdent des notes de cerise noire, de quetsche et de prune rouge.

La finale puissante, tannique et profondément rocailleuse, nous confirme l'envergure exceptionnelle de ce vin. Mais il faudra être patient : nous recommandons de l'attendre au minimum 5 ans et idéalement 10. Il sera alors parfait sur des gibiers à plume : on pense à un perdreau ou un pigeon aux raisins, un canard col vert aux cerises, un salmis de palombes ou un civet de faisan. Un grand moment en perspective.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Monteillet S. Montez - Côte-Rôtie Bons Arrêts - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets pourpres

Nez : Vertical, minéral : pierre frottée, cendre, charbon, mine de crayon, encens, bois de rose, acajou, bois de Santal, onguents aux parfums balsamiques, résine de pin, benjoin, pâte de fruit au cassis, coulis de framboise, confiture de griottes, ganache, café

Bouche : Puissante et énergique, un concentré de roche soutenu par une colonne d'épices entre poivre vert, cardamome, réglisse, des liqueurs d'herbes aromatiques et de plantes de montagne. des notes de cerise noire, de quetsche. Finale tannique et rocailleuse

Accords mets-vins : Un perdreau ou un pigeon aux raisins, un canard col vert aux cerises, un salmis de palombes ou un civet de faisan.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côte-Rôtie

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah (95%), viognier (5%)

Culture : Principes biologiques