

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Les Grandes Chaillées - 2022



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 grand 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 à muscovite 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 de laisser un court temps de macération pelliculaire (9 heures en moyenne) avant un pressurage 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 l'intensité et la finesse d'expression du fruit et de son terroir n'ont surtout pas besoin d'être accentuées par un quelconque artifice de vinification. Il procède à l'assemblage final seulement 1 à 2 mois avant la mise en bouteille.

Sur ce tout nouveau millésime 2022, incroyablement charmeur et toujours très élégant, le Condrieu Les Grandes Chaillées affiche un profil d'un bel équilibre entre raffinement et plénitude. Au premier nez, on pénètre dans un univers délicat et poétique où les roses blanches voisinent avec les violettes et la lavande, où la pêche de vigne s'entremêle à la poire Williams, à la pomme Reinette mais aussi à des notes exotiques fraîches et tonifiantes de kiwi, d'anone et de papaye. Puis vient une expression minérale diaphane et poudrée, qu'accompagnent des épices et des herbes aromatiques subtiles, entre laurier, anis étoilé, estragon, feuille d'eucalyptus et une pointe de sauge. Une touche de bâton de réglisse précède de délicates nuances de miel d'acacia. Quelle belle sophistication !

Le plaisir monte encore d'un cran dans une bouche soyeuse, aux contours souples, enveloppants, mais toujours dessiné d'un trait fin. On aime la chair juteuse de la pomme Reinette et de la poire, doublés d'une touche acidulée évoquant la prune verte, la pulpe d'orange ou de kiwi. Une sensation à la fois fraîche et lactique occupe le milieu de bouche, sur des évocations de yogourt ou de glace aux fruits exotiques. La finale, élégante, mûre et très longue, prolonge les sensations dans une cohérence parfaite.

Subtil et résolument gastronomique, ce Condrieu brillera dans sa jeunesse

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

pour accompagner une salade de haddock ou d'anguille fumée aux petits pois, choux rave, concombre et œuf poché, une salade russe ou des œufs Bénédicte. Plus tard, on se réglera d'un risotto aux pointes d'asperges vertes, un coquelet à l'estragon ou un lapin au vin blanc et à la sauge.

Un vin qui donne faim !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Les Grandes Chaillées - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Charmeur et élégant : roses blanches, violettes et lavande, pêche de vigne, poire Williams, pomme Reinette, des notes exotiques fraîches de kiwi, d'anone et de papaye, expression minérale poudrée, laurier, anis étoilé, estragon, eucalyptus, réglisse

Bouche : Soyeuse, aux contours souples, enveloppants, dessinés d'un trait fin. On aime la chair juteuse de la pomme Reinette et de la poire, doublés d'une touche acidulée évoquant la prune verte, la pulpe d'orange ou de kiwi. Une touche de yogourt aux fruits.

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse sur une salade de haddock ou d'anguille fumée aux petits pois, choux rave, concombre et œuf poché, une salade russe, des œufs Bénédictine. Plus tard, un risotto aux pointes d'asperges vertes, un coquelet à l'estragon, un lapin à la sauge



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier