

## Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Cuvée du Papy - 2021



Cette cuvée emblématique, qui met à l'honneur quelques-unes des plus vieilles vignes du domaine, a été conçue en 1989 par Antoine Montez, le père de Stéphane. Tout à son bonheur de devenir grand-père pour la première fois, il imagine un Saint-Joseph de « fête », un condensé des meilleurs coteaux et des plus beaux raisins de sa vendange. La cuvée d'un « papy » heureux !

Plus de 30 ans plus tard, Stéphane fait perdurer ce bel hommage au renouvellement des générations au sein de cette très ancienne lignée de vignerons rhodaniens. Sur ce rare millésime 2021, il a sélectionné les meilleurs fûts de ses vieilles syrahs sur granit, pour élaborer cette nouvelle édition de la Cuvée du Papy.

L'essentiel du raisin est égrappé : Stéphane conserve aujourd'hui environ 15% de grappes entières. Après une extraction douce précédée d'une bonne semaine de fermentation à froid sans levurage (avec pigeage et remontage des jus une fois par jour pendant 3 à 4 semaines), le vin est élevé un an en demi-muids (avec un petit tiers de bois neuf), sans soutirage. Une pratique qui permet de renforcer l'intensité aromatique du vin, sans trop pousser l'extraction des tannins.

Le nez, plein de charme, suggère les fruits noirs avec de délicieux parfums de cassis, de mûre, de myrtille et de cerise noire. Autant de baies mûres qui se marient avec d'intenses senteurs florales sur la violette, la pivoine et la ronce de fin d'été. C'est profond et complexe : on est envoûté par les accents orientaux d'épices douces, de poivre blanc, de noix de muscade, mais aussi de cèdre et de bois de santal. L'élevage est millimétré et quasiment imperceptible. On perçoit quelques subtiles touches de café et de zan qui répondent harmonieusement aux notes fumées et lardées de l'ensemble. C'est riche et élégant à la fois, précis et pénétrant.

La bouche prolonge le plaisir avec un jus plein et charnu, d'une belle précision de texture, où la matière ample et mûre est portée par un équilibre délicat et une structure soyeuse. On se régale d'un fruit éclatant, sur la confiture de mûre et de cerises noires Bigarreau, la gelée de cassis, mais aussi le coulis de fraises et de framboises aux touches acidulées. On retrouve des accents subtils de café, et de stimulantes saveurs de zestes d'agrumes confits sur l'orange amère et le pamplemousse. D'intenses notes poivrées mélangées aux épices douces rajoutent encore de la profondeur et de la complexité à cette cuvée pleine d'énergie, aux tannins veloutés.

Pour mettre en valeur cette syrah resplendissante, servez-la avec des magrets de canard grillés aux sarments et des pommes de terre de

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Noirmoutier sautées à la graisse de canard, un agneau rôti au four, mais aussi un tartare de bœuf au couteau, bien relevé, ou un boudin noir grillé au barbecue.

Plus tard, vous pourrez aller sur un lièvre à la Royale, une palombe lardée rôtie ou une gigole de chevreuil !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Cuvée du Papy - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets pourpres

Nez : Intense, charmeur :violette, pivoine, ronce de fin d'été, café d'Ethiopie, suie et âtre tiède, viande rôtie et bacon grillé, cerise noire très mûre, cassis, mûre et myrtille, écorce, bois précieux (ébène, cèdre), tabac, réglisse, épices orientales

Bouche : Ample, soyeuse. Des saveurs de café, autour d'un cœur fruité de noyau de cerise et de mûre, prunes rouges et framboises, de confiture de fraises. Les tannins sont mûrs et profonds, ils soulignent une matière veloutée, fins amers de kumquat et pomelo

Accords mets-vins : Magrets de canard grillés aux sarments et des pommes de terre de Noirmoutier sautées à la graisse de canard, un agneau rôti au four, un tartare de bœuf au couteau, bien relevé, ou un boudin noir grillé au barbecue. Plus tard, gigot de chevreuil



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2024 et 2038

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques