

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Les Grandes Chaillées - 2018 - blanc



Cette cuvée rend bien sûr hommage aux fameuses chaillées, ces terrasses aménagées par l'homme, avec leurs murets en pierre sèche, seule façon d'appriivoiser 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 le pressage. 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.

On aime ici le parfait équilibre entre un fruité intense, gourmand, et une sensation de fraîcheur aérienne particulièrement bienvenue sur ce millésime pourtant réputé solaire. Aux arômes francs de pêche blanche, de pêche de vigne et d'abricot répondent des notes rafraîchissantes de chèvrefeuille, d'anis, de menthe et de suc des Vosges.

Passée une entame crémeuse et enveloppante, le sol imprime sa marque : il donne à la bouche une accroche rocailleuse et une dimension finement épicée, entre poivre et gingembre. Bien sûr, le fruit continue à resplendir, sur des saveurs de poire et de fruits à noyau (pêche et abricot). La matière charnue est parfaitement tendue par une acidité très juste, stimulante mais jamais agressive. On retrouve dans la finale cette sensation de fraîcheur chlorophyllienne qui nous séduit de bout en bout.

Précis, long et élégant, ce Condrieu Les Grandes Chaillées illustre avec beaucoup de classe la réussite exemplaire du millésime 2018 chez Stéphane Montez. On se régale et on en redemande !

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Les Grandes Chaillées - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Puissant et frais : aux arômes francs de pêche blanche, de pêche de vigne et d'abricot répondent des notes rafraîchissantes de chèvrefeuille, d'anis, de menthe et de suc des Vosges.

Bouche : Entame crémeuse et enveloppante, le sol donne à la bouche une accroche rocailleuse et une dimension finement épicée, entre poivre et gingembre. Belles saveurs de poire et de fruits à noyau. La matière charnue est tendue par une acidité juste, stimulante.

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 2028

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier