

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu La Grillette - 2016 - blanc



Les amateurs le savent : 2016 est un très grand millésime à Condrieu, probablement le millésime de la décennie ! Lorsque le vin est issu de vieilles vignes plantées sur un terroir exceptionnel, qui jouxte le mythique Château-Grillet, alors on tutoie les cimes : c'est bien le cas avec ce formidable Condrieu La Grillette 2016 dont Stéphane Montez nous a réservé quelques bouteilles. Le joyau du domaine, produit à quelques centaines d'exemplaires seulement, est un monument de puissance et d'intensité !

Il est vrai que les bonnes fées se sont penchées sur cette micro-parcelle située à Saint-Michel-sur-Rhône, sur le lieu-dit La Cartherie : plantée de viognier en 1952, elle jouxte le haut de coteau du mythique vignoble de l'appellation-monopole Château-Grillet et bénéficie du même sol parfaitement homogène de granite à biotite.

Sur ce millésime solaire, la récolte fut ultra-sélective, Stéphane cherchant ici encore plus qu'ailleurs une maturité de la baie et des équilibres sucre-acidité les plus proches possibles de la perfection. Après une courte macération pelliculaire, le raisin fut ensuite très délicatement pressé puis vinifié en demi-muids, avant d'entamer une longue période d'élevage, de près de deux ans et demi au total : le temps nécessaire selon Stéphane pour révéler toute la complexité de ce terroir d'exception.

Au final, il se dégage de ce vin une force presque tellurique, une sensation de puissance et de profondeur sensuelle que l'on rencontre rarement. Mais toujours accompagnée d'une minéralité fumée tout à fait typique et d'une sensation de fraîcheur qui marque la signature « Montez ».

Après une indispensable aération, la luxuriance d'un élevage long s'accommode parfaitement de la richesse naturelle du jus, pour donner un bouquet extrêmement expressif et complexe mêlant violette, genêt, rose séchée, anis, menthe fraîche, brioche, pâte à choux, noisette, miel fin, poire, coulis de pêche et d'abricot, agrumes confits et une intense minéralité qui s'exprime sur de franches notes rocailleuses et grillées. On retrouve en bouche une incroyable densité, avec du volume et de la chair, couplée à une énergie qui monte des entrailles de la terre et vous emporte loin. La longueur de la finale est phénoménale !

Un grand vin de garde et de gastronomie à associer aussi bien avec un foie gras poêlé, un turbot sauce hollandaise, une blanquette de veau, un vol au vent ou une poule au riz. On l'appréciera aujourd'hui pour la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

stupéfiante richesse aromatique de son fruit, mais aussi à 10 ans d'âge, lorsque l'élevage sera parfaitement fondu et soulignera toute la complexité minérale du terroir.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu La Grillette - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Puissant et sensuel : violette, jasmin, brioche, miel fin, abricot rôti, pêche blanche, mandarine confite, notes rocailleuses et fumées, gingembre confit.

Bouche : Une sensation de puissance et de plénitude sphérique et sensuelle. Les amers et le caractère épicé donnent du peps. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et chutney d'abricot, un turbot sauce hollandaise, des ris de veau braisés et copeaux de truffe blanche ou encore une lotte au safran.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable, au moins une heure avant.



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée