

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu La Grillette - 2018 - blanc



Joyau du Domaine, ce prodigieux Condrieu La Grillette, issu de vieilles vignes plantées sur un terroir exceptionnel jouxtant le mythique Château-Grillet, flirte cette année avec une certaine idée de la perfection ! Produit à quelques centaines de bouteilles seulement, il nous transporte par sa puissance tellurique, sa profondeur, son équilibre magistral entre sensualité florale, générosité du fruit et minéralité rocailleuse. Une identité qui, sur ce somptueux millésime 2018, se pare d'un surprenant et irrésistible vent de fraîcheur!

Il est vrai que les bonnes fées se sont penchées sur cette micro-parcelle de 25 ares à peine, 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 plutôt solaire et généreux, la récolte fut ultra-sélective, Stéphane cherchant ici encore plus qu'ailleurs une maturité de la baie et des équilibres sucre-acidité à leur optimum. 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 tellurique, une impression de puissance et de profondeur sensuelle que l'on rencontre rarement. Accompagnées cette année d'une incroyable sensation de fraîcheur, qui semble jaillir du verre dès le premier nez. On pense à un sorbet à la poire ou au citron, à un lassi ou un yogourt glacé aux fruits blancs ou à l'abricot... Viennent ensuite le beurre froid, la pêche juste cueillie, la violette et la bergamote, une touche suave et caressante de vanille Bourbon, des évocations de jonquille ou de frésia, ou encore une nuance anisée. Ici, sensualité et raffinement ne font qu'un. L'expression de la roche se révèle, elle aussi, particulièrement gracieuse et nuancée.

C'est en bouche que la force naturelle du vin s'affirme : elle déploie un volume considérable de fruits, sur des saveurs gourmandes de mangue, d'ananas et d'abricot rôtis, de liqueur d'agrumes, entre clémentine et orange, de poire compotée et d'une touche délicate de fruit de la passion. Le tableau est superbe ! Ici, rien n'est surjoué, tout coule de source, dans un équilibre parfait entre puissance et délicatesse : la poussière de roche s'immisce dans le fruit, tout comme de fines nuances poivrées.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce fabuleux Condrieu La Grillette est incontestablement un grand vin de garde, qui vous réglera sur des tempuras de crevettes, poivre sichuan et coriandre, une tartelette aux pommes et foie gras poêlé, mais aussi un carpaccio de veau à l'huile de noisette et aux herbes fines, ou, dans quelques années, des ris de veau à la crème ou un turbot sauce hollandaise. Grand !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu La Grillette - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Frais et intense : sorbet à la poire ou au criton, lassi ou yogourt glacé aux fruits blancs ou à l'abricot, beurre froid, pêche juste cueillie, violette et bergamote, une touche suave de vanille Bourbon, jonquille et frésia, anis vert. Roche pilée

Bouche : Un volume considérable de fruits, sur des saveurs de mangue, d'ananas et d'abricot rôtis, de liqueur d'agrumes, entre clémentine et orange, de poire compotée et de fruit de la passion. Puis une minéralité fine et aérienne et des nuances poivrées

Accords mets-vins : Des tempuras de crevettes, poivre sichuan et coriandre, une tartelette aux pommes et foie gras poêlé, mais aussi un carpaccio de veau à l'huile de noisette et aux herbes fines, des ris de veau à la crème ou un turbot sauce hollandaise



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable, au moins une heure avant.



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée