

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Les Grandes Chaillées - 2020 - 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 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 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.

Sur ce millésime 2020, le Condrieu Les Grandes Chaillées affiche un profil charmeur, mais sensiblement plus vertical et aérien que son prédécesseur. Au premier nez, on est séduit par la douceur du fruit, autour de la pêche blanche, de la poire Williams, de l'abricot, mâtinés de touches de confiture de raisins et d'amande fraîche. Puis vient une expression raffinée, presque poudrée, du sol qu'accompagnent des herbes fines subtiles, évoquant aneth, sauge ou cerfeuil, mais aussi la lavande et une nuance plus mentholée d'eucalyptus. Au fil de l'aération, le vin ne cesse de gagner en complexité : plane désormais au-dessus du verre une note suave mais tonique évoquant un berlingot au citron et au miel et même une étonnante évocation de pailles à la framboise. C'est un pur régal... avant même de porter le verre aux lèvres !

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : une matière ample mais fluide, rappelant d'artisanales gelées de fruits blancs et jaunes, ondoie sur le palais. On se délecte de saveurs de fruits à noyau, de coulis de poire et de pomme finement acidulée. Un fruit vrai et pur, un fruit concentré, plein d'une énergie de vie qu'il vous transmet avec beaucoup de naturel. La fin de bouche libère une expression épicée de la roche, déployant des notes plus empyreumatiques de poivre blanc et de racine de gingembre.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

L'intensité de la finale est impressionnante, tout comme l'imbrication parfaite du fruit et du sol.

Ce Condrieu Les Grandes Chaillées vous fait saliver de longues secondes et vous ouvre l'appétit : à l'apéritif (et après une bonne aération), que diriez-vous d'un saumon fumé à l'aneth accompagné d'une crème fraîche citronnée et de quelques blinis ? A table, on démarrera volontiers sur des œufs mimosa avant d'enchaîner avec un risotto aux pointes d'asperges vertes. A moins que vous ne soyez tenté par une barbue et sa sauce béarnaise ou un lapin au vin blanc et à la moutarde ancienne.

Miam miam...

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu Les Grandes Chaillées - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Charmeur mais aérien : pêche blanche, poire Williams, abricot, mâtinés de touches de confiture de raisins et d'amande fraîche, une note minérale poudrée, aneth, sauge et cerfeuil, lavande et eucalyptus, berlingot au citron et au miel, framboise cuite

Bouche : Une matière ample mais fluide, rappelant d'artisanales gelées de fruits blancs, finement acidulées, puis l'expression de la roche s'affirme sur une dimension plus empyreumatique en final, autour du poivre blanc et du gingembre. Belle intensité

Accords mets-vins : A l'apéritif, avec un saumon fumé à l'aneth accompagné d'une crème fraîche citronnée et de quelques blinis. A table, des œufs mimosa, un risotto aux pointes d'asperges vertes, une barbue et sa sauce béarnaise ou un lapin au vin blanc et moutarde ancienne



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier