

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu La Grillette - 2019 - blanc



Les amateurs le savent : 2019 restera comme un grand millésime à Condrieu, un millésime d'équilibre entre puissance et fraîcheur. 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 2019 dont Stéphane Montez nous a réservé quelques bouteilles. Le joyau du domaine, produit à quelques centaines d'exemplaires seulement, est un monument de volupté fruitée 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.

Ce millésime 2019 s'annonçait comme un millésime très solaire. Au cours d'un mois de juillet torride, on a même craint, sur ces pentes abruptes et rocailleuses, des phénomènes de grillures. Mais la nature sait aussi réserver d'excellentes surprises : l'arrivée du mois d'août marqua une évolution sensible des conditions météorologiques. Il y eut d'abord des pluies bienfaitrices (jusqu'à 100 mm !) au tout début du mois qui ont réconforté les sols et permis à la vigne de se ressourcer. Puis, les journées ensoleillées s'enchaînaient, avec des températures diurnes élevées mais pas caniculaires, et surtout, une relative fraîcheur nocturne. Des conditions qui ont permis des maturations plus lentes, douces et régulières. L'idéal pour obtenir un viognier concentré, ample et charnu, mais ayant conservé cette fraîcheur indispensable pour signer les plus grands Condrieux.

Après une courte macération pelliculaire, le raisin fut ensuite 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.

Il se dégage aujourd'hui de ce vin, qui gagnera bien sûr à être gardé en cave au moins 5 ans, une force presque tellurique, une sensation de puissance et de profondeur sensuelle que l'on rencontre rarement. Elles s'accompagnent d'une énergie rocailleuse tout à fait typique et d'une sensation de fraîcheur qui marque la signature « Montez » sur ce beau millésime.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Après une indispensable aération, la luxuriance de l'élevage long s'accommode parfaitement de la richesse naturelle du jus, pour donner un bouquet extrêmement expressif et complexe mêlant suc de violette, fleurs jaunes, lys, pierre à fusil, anis, pâte d'amande, noisette grillée, brioche juste sortie du four, pêche rôtie au miel, coulis d'abricot et de poire, ananas, mandarine confite et écorce d'orange. On retrouve en bouche une incroyable densité, avec cette chair ample, texturée, gorgée de saveurs de fruits à noyau, couplée à une tension minérale, une sensation de force tranquille qui monte des entrailles de la terre et, progressivement, vous emporte. 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 stupéfiante richesse aromatique de son fruit, mais aussi à 8 ou 10 ans d'âge, lorsque l'élevage sera parfaitement fondu et soulignera toute la complexité minérale du terroir.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu La Grillette - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Complexe, jaillissant : suc de violette, fleurs jaunes, lys, pierre à fusil, anis, pâte d'amande, noisette grillée, brioche juste sortie du four, pêche rôtie au miel, coulis d'abricot ou de mangue, mandarine confite et écorce d'orange.

Bouche : une incroyable densité, avec cette chair ample, texturée, gorgée de saveurs de fruits à noyau, couplée à une tension minérale, une sensation de force tranquille qui monte des entrailles de la terre et vous emporte. Longueur exceptionnelle.

Accords mets-vins : Un foie gras poêlé et son chutney de mangue, un turbot sauce hollandaise, une blanquette de veau, un vol au vent ou une poule au riz. Mais aussi, une blanquette de lotte au safran ou des gambas au galanga, citronnelle et lait de coco.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable, au moins une heure avant.



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée