

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu La Grillette - 2020 - blanc



Sur ce millésime 2020 pourtant sec et solaire, qui restera dans les annales pour sa précocité, Stéphane Montez réussit un Condrieu La Grillette d'une incroyable fraîcheur : le joyau du Domaine, produit à quelques centaines d'exemplaires, est un sommet de finesse et d'intensité verticale. Il sublime ses nobles origines avec une grâce et une complexité extraordinaires.

Il est vrai que les bonnes fées se sont penchées sur cette micro-parcelle de moins de 30 ares, située à Saint-Michel-sur-Rhône, sur le lieu-dit La Cartherie : plantée de viognier en 1952 sur le haut de coteau, elle s'insère dans l'amphithéâtre naturel du mythique vignoble de l'appellation-monopole Château-Grillet et bénéficie du même sol parfaitement homogène de granite à biotite. C'est aussi ce sol que l'on retrouve sur un autre terroir de légende dans l'appellation Condrieu, le Coteau de Vernon. Ce terroir exceptionnel, situé autour de 250 mètres d'altitude, bénéficie d'une exposition majoritaire au Sud qui le protège des vents dominants.

Exploitée en fermage depuis 2008, cette vigne presque aussi mythique que son illustre voisin restera finalement dans le giron du Domaine Monteillet : Stéphane a eu l'opportunité de l'acquérir en viager fin 2022. Une excellente nouvelle pour les nombreux amateurs de cette cuvée-phare de l'appellation Condrieu !

Le millésime 2020 poursuit une série d'années précoces dans le Rhône Nord. Stéphane nous confirme qu'il lui faut remonter en 2003 pour retrouver une vendange en août, avec pratiquement quinze jours d'avance sur l'année précédente. Après des pluies conséquentes en hiver, qui ont permis de reconstituer les réserves hydriques, la saison de croissance fut saine sur le plan des maladies cryptogamiques. L'été fut marqué par la sécheresse, mais on n'a pas connu ici, à la différence de l'année précédente, d'épisodes caniculaires extrêmes. Des conditions qui ont permis au viognier de préserver de bonnes acidités tout en affirmant son éclat aromatique.

Après une courte macération pelliculaire, le raisin de cette vieille vigne 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. Pendant tout ce temps, le vin n'a rien perdu de cette fraîcheur exceptionnelle qui fait vraiment la signature du « Grillette 2020 ».

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Le nez s'ouvre sur un registre de finesse, d'élégance et d'énergie presque printanière, sans oublier, bien sûr, la gourmandise. Les herbes fines aux accents anisés et les lavandes en fleurs se marient avec des notes de fruits juste cueillis, autour de l'abricot et de la pêche jaune. La datte voisine avec l'orange à peine confite, l'ananas se montre très subtilement caramélisé, comme enrobé d'une fine couche de miel d'acacia. On se régale de notes de pâte d'amande, de sabayon et de pâte feuilletée juste sortie du four. Au fil de l'aération, les épices, subtiles, apportent du peps, sur des nuances de curcuma, de gingembre et de cannelle. On a l'impression de découvrir progressivement une mosaïque aromatique d'une finesse exceptionnelle, une sorte de kaléidoscope où les arômes se répondent, vont et viennent, jouent les uns avec les autres.

Les équilibres de bouche sont proprement sensationnels : on aime la texture souple et soyeuse, constamment en mouvement, on aime les saveurs à la fois voluptueuses et stimulantes mêlant les coulis de fruits à noyau, d'ananas et d'orange, avec l'énergie du safran, du poivre Sichuan, du piment d'Espelette et de la noix de muscade. La finale, longue et pénétrante, d'abord portée par les tannins du fruit, est ensuite tendue autour d'une trame minérale et empyreumatique complexe. Elle libère une sensation de force tranquille qui monte des entrailles de la terre et, progressivement, vous emporte. Sa persistance est phénoménale !

Un grand vin de garde et de gastronomie, à associer aussi bien avec un foie gras poêlé, un turbot au safran accompagné d'un risotto à la truffe blanche d'Alba, une tourte de noix de Saint-Jacques, langoustines et cèpes bouchons, ou encore un boudin blanc truffé ou des œufs brouillés au caviar Oscietre. Un des plus beaux « Grillette » goûtés depuis longtemps !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu La Grillette - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexité, finesse, énergie :
herbes fines anisées, lavande, abricot
et pêche jaune, datte, orange confite,
ananas caramélisé, miel d'acacia, pâte
d'amande, sabayon, pâte feuilletée,
curcuma, gingembre et cannelle, une
touche mentholée

Bouche : Une texture ample,
soyeuse, toujours en mouvement,
saveurs à la fois voluptueuses et
stimulantes mêlant coulis de fruits à
noyau, d'ananas et d'orange, safran,
poivre Sichuan, piment d'Espelette,
noix de muscade. Trame
empyreumatique sur la longue finale

Accords mets-vins : Un foie gras
poêlé, un turbot au safran
accompagné d'un risotto à la truffe
blanche d'Alba, une tourte de noix de
Saint-Jacques, langoustines et cèpes
bouchons, ou encore un boudin blanc
truffé ou des œufs brouillés au caviar
Osciètre



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2036 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable,
au moins une heure avant.



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée