

## Domaine Monteillet S. Montez - Côte-Rôtie Fortis - 2019



Cette Côte-Rôtie doit son nom à la devise du propriétaire du Domaine au 18ème siècle, maréchal de France de Louis XIV : « Fortis fortuna fortior », que l'on pourrait traduire par « La chance renforce la vaillance ». Il est certain qu'il en aura fallu de la vaillance pour cultiver la vigne sur ces coteaux abrupts, aux sols granitiques arides. Il en aura fallu du courage pour construire et entretenir ces nombreux chaillées de pierre sèche, qui limitent l'érosion et structurent les parcelles.

Nous sommes au Sud d'Ampuis sur des coteaux de terres blondes essentiellement composées de gneiss. La syrah est complantée avec une faible proportion de viognier qui va apporter rondeur fruitée à l'assemblage final. Après une semaine de fermentation à froid, qui permet d'extraire un maximum d'arômes fruités, les raisins éraflés sont fermentés en cuves pendant 3 à 4 semaines avec un pigeage et un remontage quotidien. Vient ensuite le temps du pressurage, lent et délicat, afin de ne surtout pas écraser les pépins et conserver ainsi toute la finesse naturelle du jus. S'en suit un long élevage d'une vingtaine de mois en grands contenants (des demi-muids de 580 litres).

Si cette Côte-Rôtie est encore très jeune et aura besoin de 2 ou 3 années de cave pour finir de digérer son élevage, elle séduit déjà par la sensation d'harmonie sensuelle qu'elle dégage autour de notes typiques de liqueur de violette, de framboise cuite, de cerise, de viande fumée ou laquée, mais aussi de bois de santal, de tulipe ou de rose rouge, de suie et de cendre tiède. Une note tonique de réglisse s'imbrique avec de gourmands arômes de café moka et de chocolat.

En bouche, les fruits rouges et les fruits noirs confits dominent, autour de la framboise toujours, mais aussi du cassis, de la myrtille ou de la cerise noire. De fins amers évoquent la Trévise, les cerneaux de noix ou le bâton de réglisse avant que le milieu de bouche se charge en saveurs épicées de poivre rose et vert, de sauge et de cardamome, complétées d'une touche de poudre de cacao.

La puissance parfaitement contenue des tannins, tout comme l'intensité et l'énergie que dégage le vin nous font dire qu'il est parfaitement constitué pour briller sous 5 à 10 ans autour de caillettes ardéchoises, d'un onglet de bœuf aux échalotes, de filets de cannettes rôtis accompagnés d'une sauce au poivre vert, d'un sauté de veau aux figues et même d'un tournedos de chevreuil aux fruits rouges.

## Domaine Monteillet S. Montez - Côte-Rôtie Fortis - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets pourpres

Nez : Sensuel. Liqueur de violette, framboise cuite, cerise, viande fumée ou laquée, bois de santal, tulipe et rose rouge, suie et cendre tiède. Une note tonique de réglisse s'imbrique avec de gourmands arômes de café moka et de chocolat.

Bouche : Les fruits rouges et les fruits noirs confits dominent, sur la framboise, le cassis, la myrtille et la cerise noire. De fins amers évoquent Trévisse, cerneaux de noix ou bâton de réglisse. Une finale épicée, de poivre rose et vert, de sauge et de cardamome

Accords mets-vins : Caillettes ardéchoises, d'un onglet de bœuf aux échalotes, de filets de cannettes rôtis accompagnés d'une sauce au poivre vert, d'un sauté de veau aux figues et même d'un tournedos de chevreuil aux fruits rouges.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Côte-Rôtie

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah (95%), viognier (5%)

Culture : Principes biologiques