

Domaine Monteillet S. Montez - Côte-Rôtie Bons Arrêts - 2019



Superbe Côte-Rôtie parcelle, isolée depuis 2015, que Stéphane Montez a la chance d'exploiter en monopole. Nous nous situons sur le lieu-dit Bons Arrêts au cœur des plus grands terroirs de la Côte-Rôtie. Ici, sur une pente vertigineuse, les vieilles vignes de syrah bénéficient d'une exposition au Sud-Est qui leur garantit un excellent ensoleillement tout en les préservant des rayons les plus brûlants de fin d'après-midi. La garantie d'une certaine fraîcheur que l'on retrouve dans le vin.

Les vignes, acquises par le père de Stéphane, Antoine, occupent des sols de leucogneiss, les fameuses « terres blondes », sur la commune de Tupin-et-Semons. Le travail cultural relève du sacerdoce : sur ces pentes vertigineuses, aucune mécanisation possible, de la patience, du courage et de l'abnégation. Mais la récompense est au bout de l'effort, tant la syrah trouve ici une expression majestueuse, complexe et profondément imprégnée par le sol.

Le premier nez mêle des notes viandées de bacon et de volaille rôtie à un fruité intense autour de la framboise, de la cerise et de la gelée de cassis. Le sol est omniprésent, apportant son lot de nuances fumées autour de la suie et du charbon, mais aussi des évocations de mine de crayon, de graphite et d'encens. Des fleurs voluptueuses, entre rose, pivoine et suc de violette, ondoient au-dessus du verre, tout comme une touche de miel. Le cacao n'est pas loin, la boîte à cigare non plus, avec ses fragrances mêlant bois précieux et tabac séché. La cannelle et le curcuma, mais aussi une touche sanguine, complètent ce bouquet versatile et complexe.

En bouche, les fruits à noyau occupent les avant-postes, autour de la cerise noire, de la quetsche et de la prune rouge, associées à une touche de bâton de réglisse. Plus le vin s'aère, plus les tannins, puissants au démarrage, s'adoucissent et se fondent dans la matière souple et enveloppante de cette Côte-Rôtie. Cerise et framboise se parent maintenant d'une dimension résolument poivrée, entre poivre vert et poivre noir. La finale est à la fois imprégnée par le sol et par une touche chlorophyllienne et tonique évoquant la menthe, la verveine et la sauge. C'est un pur régal.

Une grande bouteille à attendre au moins 5 ans, et idéalement 10, qui magnifiera un civet de chevreuil, un canard au sang, une belle côte de bœuf grillée ou encore une oie rôtie.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Monteillet S. Montez - Côte-Rôtie Bons Arrêts - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets pourpres

Nez : Très complexe : des notes viandées de bacon et de volaille rôtie, framboise, cerise et gelée de cassis, suie et charbon, mine de crayon, graphite et encens, rose, pivoine et suc de violette, miel, cacao, bois précieux, tabac séché, cannelle, curcuma

Bouche : Entame sur la cerise noire, la quetsche et la prune rouge, associées au bâton de réglisse. Plus le vin s'aère, plus les tannins, puissants au démarrage, s'adoucissent et se fondent dans la matière souple. Finale minérale et chlorophyllienne

Accords mets-vins : Un civet de chevreuil, un canard au sang, une belle côte de bœuf grillée ou encore une oie rôtie aux épices.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2038

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