

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Cuvée du Papy - 2019



Cette cuvée emblématique, qui met à l'honneur quelques-unes de plus vieilles vignes du Domaine, a été conçue en 1989 par Antoine Montez, le père de Stéphane. Tout à son bonheur de devenir grand-père, pour la première fois, il imagine un Saint-Joseph de « fête », un condensé des meilleurs coteaux et des plus beaux raisins de sa vendange. La cuvée d'un « papy » heureux !

Plus de 30 ans plus tard, Stéphane fait perdurer ce bel hommage au renouvellement des générations dans cette très ancienne lignée de vignerons rhodaniens. Sur ce millésime 2019, grande année s'il en est, il a donc sélectionné les meilleurs fûts de ses vieilles syrahs sur granit, pour élaborer cette nouvelle édition de la Cuvée du Papy.

L'essentiel du raisin est égrappé : Stéphane conserve aujourd'hui environ 15% de grappes entières. Le vin est élevé plus de deux ans en demi-muids (avec un petit tiers de bois neuf), après une vinification douce précédée d'une bonne semaine de fermentation à froid, permettant de renforcer l'intensité aromatique du vin, sans trop pousser l'extraction des tannins.

Le résultat se montre aujourd'hui particulièrement charmeur et puissant au nez, avec ces notes de roses noires et de pivoines, d'iris capiteux, d'extrait de violette, de confiture de cerises noires et de cassis, parfumée d'une délicate nuance de vanille. Puis vient la tapenade d'olives noires, le poivre gris, le bâton de réglisse et la noix de muscade. L'expression du sol n'est pas loin, donnant ici ou là une note carbonée de graphite et de cendre.

La bouche est superbe d'équilibre sensuel et élégant : les tannins sont mûrs et profonds, ils soulignent une matière veloutée, chargée de saveurs de fruits noirs confiturés et d'épices stimulantes.

C'est un pur délice à ouvrir d'ici 5 ans pour accompagner un tajine d'agneaux aux pruneaux ou un civet de lièvre.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Cuvée du Papy - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets pourpres

Nez : Puissant, charmeur : roses noires et pivoines, iris capiteux, extrait de violette, confiture de cerises noires et de cassis, une nuance de vanille. Tapenade d'olives noires, poivre gris, bâton de réglisse.
Charbon

Bouche : Equilibre sensuel et élégant : les tannins sont mûrs et profonds, ils soulignent une matière veloutée, chargée de saveurs de fruits noirs confiturés et d'épices stimulantes.

Accords mets-vins : Un tajine d'agneaux aux pruneaux ou un civet de lièvre ou encore une oie rôtie aux épices.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques