

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Cuvée du Papy - 2020



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 très beau millésime 2020, 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 extraction douce précédée d'une bonne semaine de fermentation à froid. Une pratique qui permet 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 bien ouvertes, de café d'Ethiopie, de suie et d'âtre tiède, de viande rôtie et de bacon grillé. Le fruit mûr et expressif s'affirme autour de la cerise noire très mûre, de la fraise et de la framboise écrasée. D'élégantes notes d'écorce et de bois précieux (entre cèdre et ébène de macassar) précèdent des myriades d'épices dignes du grand bazar d'Istanbul. Quelques nuances de cigare, de feuille de tabac et de réglisse viennent compléter un bouquet riche et profond.

La bouche est superbe d'équilibre, à la fois ample et soyeuse. Les saveurs de café sont présentes, autour d'un cœur fruité évoquant noyau de cerise et d'abricot, prunes rouges et framboises, mais aussi la confiture de fraises. Les tannins sont mûrs et profonds, ils soulignent une matière veloutée, relevée de fins amers plus toniques, sur le kumquat et l'écorce de pamplemousse. L'élevage subtil souligne la gourmandise du propos. On aime la finale qui nous conduit tranquillement vers une forme de plénitude, la plénitude d'un fruit pur et parfaitement mûr. L'allonge est spectaculaire.

C'est un pur délice que l'on prendra autant de plaisir de boire dans 3 ans comme après une bonne décennie en cave ! Jeune, on pense à des cailles, une entrecôte servie avec des frites ou un boudin noir poêlé aux pommes. Plus tard, on ira sur un cassoulet de Castelnaudary ou un coq au vin !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Saint-Joseph Cuvée du Papy - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets pourpres

Nez : Puissant, charmeur : roses noires et pivoines bien ouvertes, café d’Ethiopie, suie et âtre tiède, viande rôtie et bacon grillé, cerise noire très mûre, fraise et framboise écrasée, écorce, bois précieux (ébène, cèdre), tabac, réglisse, épices orientales

Bouche : Ample, soyeuse. Des saveurs de café, autour d’un cœur fruité de noyau de cerise et d’abricot, prunes rouges et framboises, de confiture de fraises. Les tannins sont mûrs et profonds, ils soulignent une matière veloutée, fins amers de kumquat et pomelo

Accords mets-vins : Jeune, on pense à des cailles, une entrecôte servie avec des frites ou un boudin noir poêlé aux pommes. Plus tard, on ira sur un cassoulet de Castelnaudary ou un coq au vin.



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 : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques