

Domaine Monteillet S. Montez - Côte-Rôtie Fortis - 2020



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 de la 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).

Cette Côte-Rôtie est tout bonnement splendide : intensité, profondeur, sensualité, élégance et raffinement, elle a déjà tout ! Dès le premier nez, on se laisse séduire par son empreinte minérale lumineuse, évoquant le cuivre et les pierres précieuses, l'encre et la mine de crayon. Puis viennent des essences de bois précieux, l'ébène de macassar ou le bois de Santal. De nombreux fruits noirs, autour de la myrtille, de la mûre et d'un cassis bien mûr et concentré, voisinent avec une gourmande touche de fraise. Au fil de l'aération, une élégante dimension florale s'affirme, autour des roses et de la violette, et se mêle à des notes de cacao mais aussi de truffe noire. Quelle complexité !

En bouche, la matière est toute aussi belle, ample, soyeuse, gorgée de saveurs de cassis, de framboise, de noyau de cerise mais aussi de notes toniques d'orange sanguine et de gingembre. La dimension sanguine est bien là (on pense à un boudin noir ou un magret de canard saignant), tout comme l'imprégnation dans le sol qui convoque des notes de graphite, de schiste et de charbon. On évolue maintenant vers la figue séchée, la datte et la tomate confite. On est bluffé par la capacité de cette Côte-Rôtie à se renouveler en permanence sans jamais perdre le fil du fruit et du terroir. Comme dans sa finale d'une intensité incroyable, où la roche, les bois précieux et les fruits noirs ne font qu'un, servis par une maturité absolument parfaite des tannins.

C'est tout simplement majeur ! Jeune, il brillera pour accompagner un plateau de charcuterie de haut vol, entre coppa, figatellu ou jambon Pata

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Negra. Dans 10 ou 15 ans, ce sera l'heure du canard au sang ou du civet de lièvre. Les plus courageux d'entre vous pourront même se lancer dans la confection d'un lièvre à la Royale...

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Côte-Rôtie Fortis - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets pourpres

Nez : Splendide. Cuivre et pierres précieuses, encre, mine de crayon. Bois précieux, ébène de macassar et bois de Santal. Fruits noirs, entre myrtille, mûre, cassis bien mûr et concentré, fraise, rose et violette, cacao, truffe noire.

Bouche : Ample, soyeuse, gorgée de saveurs de cassis, de framboise, de noyau de cerise, de notes toniques d'orange sanguine et de gingembre. une touche sanguine, des notes de graphite, de schiste et charbon. Figue séchée, datte et tomate confite. Très complexe.

Accords mets-vins : Un plateau de charcuterie de haut vol, entre coppa, figatellu ou jambon de Pata Negra. Dans 10 ou 15 ans, ce sera l'heure du canard au sang ou civet de lièvre. un lièvre à la Royale.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côte-Rôtie

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah (95%), viognier (5%)

Culture : Principes biologiques