

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu La Grillette - Verticale 2012-2013-2014



Stéphane Montez nous a fait le plaisir de nous réserver quelques caisses de ce joyau du domaine et de l'appellation. Car, pour beaucoup dont nous sommes, ce Condrieu La Grillette est un véritable monument de classe et de puissance d'expression du terroir, malheureusement beaucoup trop confidentiel : la production annuelle se résume à... un demi-muid, soit environ 600 bouteilles !

Il est vrai que les bonnes fées se sont penchées sur cette micro-parcelle située sur le lieu-dit La Cartherie : plantée de viognier en 1952, elle jouxte le mythique vignoble de l'appellation-monopole Château-Grillet et bénéficie du même sous-sol de granit à biotite.

Après une récolte ultra-sélective, cherchant ici encore plus qu'ailleurs une maturité de la baie et des équilibres sucre-acidité le plus proche possible de la perfection, Stéphane fait le choix d'une vinification en demi-muid et d'un élevage très long (près de deux ans), le temps nécessaire pour révéler toute la complexité de ce terroir d'exception.

Au final, il se dégage de ce vin une force presque tellurique, une sensation de puissance et de profondeur que l'on rencontre rarement. Mais toujours accompagnée d'une finesse qui n'est pas sans évoquer un beau Puligny-Montrachet. Après une bonne aération (le carafage nous paraît indispensable), la luxuriance de l'élevage s'accommode parfaitement de la richesse naturelle du jus, pour donner un bouquet extrêmement expressif entre violette, brioche, abricot rôti, pêche blanche, ananas, zeste de mandarine et une intense minéralité qui s'exprime sur de belles notes rocailleuses et grillées. On retrouve en bouche cette sensation de puissance, d'une énergie qui monte des entrailles de la terre et vous emporte très loin. La finale est tout simplement remarquable de persistance !

Voici une verticale exceptionnelle, notée par le Wine Advocate entre 93 et 94/100 selon le millésime, qui vous permettra de découvrir ce grand vin de garde et de gastronomie à associer aussi bien avec un foie gras poêlé, un turbot sauce hollandaise, des rougets grillés, des ris de veau braisés ou encore une lotte au curry. On l'appréciera aujourd'hui pour l'incroyable richesse de ses arômes de fruit, mais aussi à 10 ans d'âge, lorsque l'élevage parfaitement fondu permettra de révéler toute la complexité de ce terroir.

Quantité limitée à 1 Caisse par client.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Monteillet S. Montez - Condrieu La Grillette - Verticale
2012-2013-2014



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques