

Domaine Monteillet S. Montez - Côte-Rôtie Bons Arrêts - 2021



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 culturel 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 une expression majestueuse, complexe, verticale et profondément imprégnée par le sol.

Le nez vous entraîne sur de beaux rivages de douceur tendre. Une montagne magique d'arômes de fruits rouges et noirs semble s'élever du verre, en majesté. La griotte et le cassis dominant. Ce premier rideau intensément fruité est énergiquement traversé par des fragrances d'eucalyptus, d'herbes sèches et des notes toastées, subtilement cendrées. La trame est puissante et élégante, portant un fruit frais et charnu à souhait. Une nouvelle séquence invite l'encens, l'olive verte, la réglisse, les herbes aromatiques, le thym et la lavande. Une touche finement accompagne des notes de cuir et de résine de pin. On perçoit soudain le bruissement de la garrigue au soleil couchant. Quel voyage !

En bouche, la tension est immédiatement perceptible. Le jus droit est imprégné d'arômes, de menthe et de réglisse. Le milieu de bouche s'éclaire d'épices, de poivre gris et de cardamome. On retrouve nos fruits noirs bien mûrs, la griotte, un soupçon de kirsch et de liqueur de cassis. La finale, longiligne et tendue, convoque le silex chaud et le gros sel. On perçoit alors très distinctement toute l'étendue de la palette aromatique de ce vin tannique et incroyablement profond.

Pour gagner en gourmandise immédiate, ce vin demandera à être carafé, il épousera alors parfaitement des aiguillettes de canard au foie gras, un salmis de palombes ou un civet de faisan. Sachez l'attendre, il vous le rendra au centuple !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Monteillet S. Montez - Côte-Rôtie Bons Arrêts - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets pourpres

Nez : Vertical, minéral : pierre frottée, cendre, charbon, mine de crayon, encens, bois de rose, acajou, bois de Santal, onguents aux parfums balsamiques, résine de pin, benjoin, pâte de fruit au cassis, coulis de framboise, confiture de griottes, ganache, café

Bouche : Puissante et énergique, un concentré de roche soutenu par une colonne d'épices entre poivre vert, cardamome, réglisse, des liqueurs d'herbes aromatiques et de plantes de montagne. des notes de cerise noire, de quetsche. Finale tannique et rocailleuse

Accords mets-vins : Un perdreau ou un pigeon aux raisins, un canard col vert aux cerises, un salmis de palombes ou un civet de faisan.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2045

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côte-Rôtie

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah (95%), viognier (5%)

Culture : Principes biologiques