

Domaine Monteillet S. Montez - Côte-Rôtie Fortis - 2021



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).

Sur ce millésime aux faibles rendements, où il a fallu être patient et habile pour aller chercher les maturités justes, cette Côte-Rôtie est tout bonnement splendide : complexité, élégance aromatique, profondeur et énergie, elle nous a franchement bluffés ! Dès le premier nez, on se laisse séduire par son charme friand, évoquant les bonbons au cassis, la confiture de framboises, la ganache et la mousse au chocolat, mais aussi des notes plus acidulées de griotte, de grenade et de cranberry. Une touche iodé précédent de nombreuses fleurs à bulbe, autour de la jacinthe, de la tulipe ou du géranium. Une note fraîche d'eucalyptus s'entremêle à la douceur de la violette. Au fil de l'aération, le nez gagne en sensualité et en profondeur. C'est magnifiquement défini !

En bouche, la matière est toute aussi belle, ample, soyeuse, gorgée de saveurs de cassis, de myrtille et de gelée de mûre. La dimension sanguine est bien là, tout comme l'imprégnation dans le sol qui convoque des notes de graphite, de schiste et de charbon. Le milieu de bouche est animé par des fins amers et beaucoup d'épices, entre baie de genièvre, cardamome, poivre gris et clou de girofle. On évolue ensuite sur un extrait de violette, doux et caressant. 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, aux tannins parfaitement mûrs, où la roche, les bois précieux et les fruits noirs ne font qu'un.

C'est superbe ! Ce vin lorgne presque du côté d'un Latricières-Chambertin

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

à Gevrey, ou d'un Pruliers du côté de Nuits Saint-Georges. Jeune, il brillera pour accompagner un plateau de charcuterie de haut vol, entre coppa, figatellu ou jambon Pata Negra. Dans 10 ou 15 ans, ce sera l'heure du canard aux myrtilles 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 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Monteillet S. Montez - Côte-Rôtie Fortis - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis clair, brillante

Nez : Splendide. Bonbons au cassis, confiture de framboises, ganache et mousse au chocolat, des notes plus acidulées de griotte, grenade et cranberry. Une touche iodée, fleurs à bulbe (jacinthe, tulipe, géranium), encre, charbon, suc de violette, eucalyptus

Bouche : Ample, soyeuse, gorgée de saveurs de cassis, de myrtille, de noyau de cerise, de notes toniques d'orange sanguine et de gingembre. une touche sanguine, des notes de graphite, de schiste et charbon. Finale tendue, minérale, aux tannins mûrs

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 myrtille ou civet de lièvre. un lièvre à la Royale.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 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