

22.09.2015

Vins de Stéphane Montez, domaine du Monteillet – Dégustation animée par Jean-Hugues Virchenaud
Vignobles du Monteillet à Chavanay 42410 n°6 Le Montelier

	<p><u>Saint-Joseph Blanc, Grand Duc de Monteillet, 2013 (54€ en magnum)</u> Cépages : Roussane, Marsanne / 13deg La robe est dorée et brillante. Le nez est intense, complexe (vanille, grillé venant du passage en fût, pêche, notes florales, minéralité). La bouche est puissante, grasse et fraîche à la fois. Bel équilibre, très légère amertume. Belle longueur (PAI~10s) Accords : brochet, perche, fromage... Garde : 4 à 8 ans</p>
	<p><u>Condrieu, Les grandes Chaillées, 2013 (37€)</u> Cépage : Viognier / 14deg Robe au doré un peu plus soutenu, toujours brillante et lumineuse. Le 1^{er} nez est sur la réserve (abricot, fruits rouges). A l'aération, le 2^{ème} nez nous livre doucement sa belle complexité (fruits mûrs, mentholé, citron vert, notes épicées, gelée de groseille...). La bouche est grasse, aromatique, équilibrée avec une belle puissance qui se révèle en milieu de bouche. Grande longueur (PAI~20s !) Accords : Sandre, St-Jacques, homard grillé, fromage (munster, époisses jeunes). Garde > 12 ans</p>
	<p><u>Condrieu, Chanson, 2013 (42€)</u> Cépage: Viognier / 14deg Très belle robe similaire au précédent. Le 1^{er} nez est plus ouvert, très différent, mariant agrumes et abricot. Le 2^{ème} nez est intense, complexe et évolue beaucoup à l'aération (grillé, sève de pin, miel...). La bouche est très grasse, parfaitement équilibrée, l'attaque progressive révèle toute la puissance du vin. Grande longueur (PAI~20s). Magnifique 3^{ème} nez (verre vide) qui se rapproche d'un 3^{ème} nez de grand rouge de Bourgogne. Accords : poisson avec une demi-cuillère à café de miel dans la poêle !</p>
	<p><u>Saint-Joseph, cuvée du Papy, 2013 (28€)</u> Cépage : Syrah Robe très sombre aux reflets pourpres, disque très brillant présageant d'un bel équilibre. Le 1^{er} nez est moyennement intense, le 2^{ème} nez se livre un peu plus (épices, poivre, brûlé, mentholé, mûre). En bouche, l'attaque est franche, les tanins sont soyeux mais encore fermes, jeunes. L'équilibre est bien là, même si l'ensemble n'est pas encore fondu et harmonieux. La réglisse ressort en bouche. Belle longueur (PAI~15s). Accords : Pata Negra, daube de sanglier « du jardin », coq au vin...</p>
	<p><u>Côte Rôtie, 2013 (56€)</u> Cépages : 92% Syrah, 8% Viognier / 13deg Robe sombre aux reflets violacés, belle brillance. Le 1^{er} nez est subtil, le 2^{ème} aussi... Au 17^{ème} nez, après une bonne aération, le vin commence à se livrer (chocolat, cerise...). En bouche, l'attaque se fait en douceur révélant un milieu de bouche puissant, accompagné de tanins riches, veloutés, très légèrement asséchants. La cerise se retrouve en bouche. Grosse longueur (PAI entre 15 et 20s). Encore très très jeune ! Accords : truffe, sauce au vin réduite, cuisine raffinée...</p>

A la volée :

- « Les Côtes Rôtées sont au nord des Côtes du Rhône du nord... »
- « Les dieux se sont penchés sur les vignes »
- Au plus bas, l'AOC Côte Rôtie est descendue à 90ha et Condrieu à 20ha mais il y a une ascension marquée notamment depuis 10 ans. Actuellement, 250ha en Côte Rôtie et 140ha en Condrieu
- Prix de l'hectare : 1 à 2 millions d'euros, comme dans les Grands Bourgogne
- Rendements de 15 à 30hl/ha