



Domaine du Monteillet - Le Petit Viognier



Domaine	Domaine du Monteillet – Stéphane Montez
Pays et région d'origine	France - Côte du Rhône Nord
Dénomination	VDP des collines rhodaniennes
Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Le Petit Viognier
Millésime	2018
Cépages	Viognier
Elevage	9 mois en barriques de Chêne Français
Prix	19,10 € 18,50 € pour les recommandés



Histoire du Domaine

Stéphane Montez est un des vigneron les plus dynamiques du secteur de Chavanay. Il a depuis quelques années réussi à devenir incontournable pour les amateurs de vins du Rhône Nord.

Le Domaine du Monteillet est d'abord une histoire de famille. C'est en effet la neuvième génération qui exploite ces terres situées à Chavanay. Aujourd'hui, le vignoble est implanté sur 24 hectares. Nous mettons depuis plus de dix ans ses vins en cave (Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Condrieu etc...) pour notre plaisir et celui de nos proches.

Caractéristiques du vin

En fait, vous pouvez vous dire que vous avez en main un vin de la célèbre AOP Condrieu. Même terroir granitique, juste à côté des célèbres parcelles, et bien sûr, ce même cépage viognier si caractéristique du Rhône nord ! A la différence près bien sûr, qu'il n'y a pas de Condrieu sur le marché à moins de 30 eur ! La robe est juste belle et d'un doré bien brillant. Le nez est riche et typique du Viognier avec des notes d'abricot, de pêche avec des nuances d'acacia, de miel et de pain grillé. La bouche est riche comme le Viognier, mais la pente escarpée du sol lui permet d'en faire un vin tendu, droit et très minéral pour ce cépage. Une merveille ! Donc, profitons-en !

Consommation et garde

Vin à ouvrir au minimum 30 minutes avant d'en profiter pleinement. Si vous avez une bonne cave, vous pouvez l'attendre 5 ans sans aucun soucis.

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin: Parfait avec un fromage de chèvre, il sera aussi le compagnon magique de vos crustacés en sauce, telles des gambas au curry, ou une raie au beurre noisette !

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos de l'AOP Côte Rotie (partie I)

Les vins de l'AOP Côte Rotie sont des vins que Pierre et moi apprécions depuis de nombreuses années. Ce sont des vins d'une gamme de prix que nous ne pouvons malheureusement pas proposer dans mywinebox (même dans ce nouveau colis premium) mais la possibilité de vous proposer cette cuvée finalement très proche des AOP Condrieu et Côte Rotie me convainc de vous parler dans ces fiches de dégustation de cette très belle AOP de la Côte du Rhône nord que nous adorons.

Le côte-rôtie produit des vins rouges uniquement sur les communes d'Ampuis, de Saint-Cyr-sur-Le-Rhône et de Tupin-et-Semons, sur la rive droite du Rhône, en face de la ville de Vienne, au sud de Lyon. Il s'agit d'un des crus les plus prestigieux du vignoble de la vallée du Rhône, à l'extrémité septentrionale de la vallée, bénéficiant d'une orientation sud/sud-est. Les vignobles sont caractérisés par des sols en pente et des murs en pierre. Le nom « Côte-Rotie » renvoie à l'exposition dont bénéficient ces sols en pente. Les autres AOP sont Condrieu, Château Grillet, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitages et Saint-Péray.

Le côte-rôtie est composée de syrah, mais peut contenir jusqu'à 20 % de viognier, qui sont fermentés tous deux simultanément. Il dégage à l'agitation une combinaison d'arômes carnés (bacon), de fruits rouges (cerises noires) et floraux.

Au début du XIXe siècle, les vignes s'étendaient sur 300 hectares et produisaient un vin de grande réputation. Le vignoble atteignit son apogée en 1890. Toutes les terrasses orientées vers le midi étaient cultivées. Ce qui contraignait les vignerons à emprunter des sentiers fort étroits et pénibles pour y accéder. La crise du phylloxera, puis les deux guerres mondiales aboutirent presque à la disparition du vignoble, puisque dans les années 1950, seulement 40 hectares étaient exploités. Les hommes d'alors préféraient aller travailler dans l'industrie naissante ou travailler la culture maraîchère ou fruitière, alors beaucoup plus rentable. Selon le producteur Jean-Michel Gerin : « Dans les années 1960, un kilogramme d'abricot se vendait plus cher qu'un litre de vin » !

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be