

Domaine du Monteillet - Stéphane Montez, Chavanay



Stéphane Montez [© Armand Borlant]

Le domaine :

Pour se rendre au **domaine du Monteillet** depuis Chavanay, il faut emprunter une petite route départementale sinueuse, la D90, qui contourne le vignoble de Condrieu. Après avoir parcouru environ deux kilomètres, un petit panneau discret indique, sur la gauche, la direction à suivre. Au loin, se profilent quelques maisons en vieilles pierres marquant l'emplacement d'un hameau d'aspect bien modeste. Nous serions presque tentés de faire demi-tour sur le petit chemin qui nous y conduit, loin d'imaginer qu'au bout c'est un des domaines phares de la vallée du Rhône septentrionale qui nous attend. En poursuivant le chemin se découvrent alors les nouvelles installations du domaine agrandi en 2010 : chai, cave et caveau de réception, avec un superbe panorama sur la paisible plaine du Rhône et les vignobles de Chavanay.

Le domaine est situé au cœur du Saint-Joseph et de Condrieu, au lieu-dit « Montelier » dont il tire son nom. Près des deux tiers du vignoble en propriété sont situés autour du domaine, soit 15 hectares d'un seul tenant. Et c'est toujours près du domaine qu'il est fait mention, en 1741, d'un acte notarié mentionnant l'achat d'une parcelle de vignes par l'un des ancêtres de Stéphane Montez, Michel « maître charpentier sur le Rhône et tonnelier ». Après la Révolution, le domaine prend de l'essor et s'agrandit progressivement au rythme de l'achat de parcelles. La propriété est toutefois encore antérieure à cela puisqu'elle arbore les armoiries de Louis Hector de Villard, Duc et Maréchal de France de Louis XIV (1653-1734). **Stéphane Montez**, la dernière génération à la tête de la propriété, a pris la succession de son père Antoine. Une partie de son apprentissage s'est effectuée sur le domaine, avec son père justement, mais surtout, après cinq ans d'études en viticulture-œnologie ; Stéphane va en effet voyager dans le monde pour parfaire ses connaissances, avec plusieurs mois passés dans des grands domaines en Californie, Australie, Afrique du Sud, Chili, Argentine, mais aussi Suisse et même Angleterre. Il est de retour sur le domaine familial en 1997 et en prend la charge dès 1999.

Ici, la conduite de la vigne se veut « raisonnée » comme il convient de dire. Nous serions plutôt tentés de dire qu'elle se fait de façon « raisonnable » et pour reprendre les mots de Stéphane : « *la vigne, c'est une question de bon sens* ». Il n'y donc pas de certification sur le domaine, mais un travail qui s'en rapproche, ou tout du moins qui se veut très pensé. Stéphane n'envisage en effet pas de perdre une récolte lors d'un millésime difficile, si elle peut être sauvée par un traitement que n'autoriserait pas une certification. Ainsi, les traitements classiques de l'agriculture biologique (soufre, cuivre, application foliaire, etc.) suffisent dans la très grande majorité des cas. Les vents, réguliers et constants dans le couloir rhodanien, limitent également l'impact des maladies de la vigne, favorisées par une exposition s'ouvrant majoritairement au sud/sud-est. Avec une large diversité de situations, plusieurs types de conduites sont pratiqués : échelas, cordon ou double cordon de Royat. Les sols sont travaillés dans la plupart des cas. Parfois, sur certaines parcelles, la vigne peut-être enherbée un rang sur deux. Dans ce cas, l'espace entre les rangs est de 2.5 mètres sur la partie travaillée et mécanisée, et 1.25 m sur la partie enherbée.



Vignes de Saint-Joseph attenantes à la propriété. [© Armand Borlant]

La vendange est entièrement manuelle et un premier tri est effectué à la parcelle par les vendangeurs. Un second tri est effectué sur table vibrante avant encuvage. Stéphane Montez fait partie des très rares vigneronns de la région à ne pas avoir recours à un œnologue pour la partie vinification. Un détail non négligeable qui explique sans doute, en partie, la personnalité de ses vins. Les fermentations, en cuve inox, se déroulent via levures indigènes dans toute la mesure du possible. Pour les rouges, elles débutent par une macération à froid pendant une semaine environ. Sur les crus, les baies sont en partie égrappées, mais la proportion de vendange entière est très variable en fonction des millésimes, cuvées et maturités des rafles. Les vinifications se font avec chapeau immergé (à l'aide d'une grille), ce qui permet d'allonger les macérations sans risque d'oxydation. Tous les crus sont ensuite entonnés dès la fin des vinifications, permettant à la fermentation malolactique de se dérouler en fûts. Ils proviennent en grande majorité d'un tonnelier local, Vallaurine, avec une tendance à l'utilisation de plus en plus fréquente de demi-muids de 600 litres, car aujourd'hui Stéphane estime qu'il s'agit du contenant qui convient le mieux à l'élevage de la syrah. Les blancs font l'objet d'une macération pelliculaire pouvant durer de 10 à 18 heures ; puis ils sont pressés au pressoir pneumatique sous azote. Ils sont ensuite élevés en barriques et demi-muids avec des bâtonnages réguliers, réalisés environ toutes les trois semaines. Ils se font surtout en suivant l'évolution et la suspension des lies dans une pièce témoin dotée d'un fond vitré. Les assemblages se font en cuves inox et la majorité des opérations sont effectuées par gravité.

Vins et terroirs :

- **IGP Collines Rhodaniennes « Les Hauts du Monteillet » blanc** : assemblage de roussanne, viognier, cugnette, clairette, chardonnay et marsanne. Terroir granitique. Eraflage, fermentation malolactique sur lies en barriques de chênes. Bâtonnage une fois par mois. Élevage dix mois en barriques de chêne français.
- **Saint Joseph blanc** : appelé aussi *Grand-Duc de Monteillet*. Assemblage des cépages marsanne (65%) et roussanne (35%). Les vignes sont issues des lieux-dits *Mève*, *Montelier*, *Boissey* et *Blanchard*. Le vin est élevé pendant dix mois en barriques et demi-muids avec une très faible proportion de bois neuf.
- **Condrieu « Grande Chaillées »** : le premier Condrieu est un assemblage de six parcelles provenant de trois communes différentes : Chavanay, Saint-Michel sur Rhône et Vérin. Un peu de *Chanson* peut aussi intégrer cette cuvée. Les fermentations se déroulent en fûts, puis l'élevage se poursuit pour une durée d'un an environ, avec un quart de fûts neufs. La malolactique est recherchée. Les *Chaillées* désignent les terrasses soutenues par des murs en pierres sèches sur lesquelles reposent les vignes.
- **Condrieu « Chanson »** : c'est la grande cuvée de Condrieu sec du domaine. Elle est issue du terroir éponyme, tout proche du domaine, constitué de granite à muscovite et d'une surface de 2.5 hectares environ. Macération pelliculaire de 10 à 18 heures. Fermentation alcoolique et malolactique en barriques. Elevage de 18 mois avec 50% de fûts neufs.

- **IGP Collines Rhodaniennes « La Syrah à Papa »** : deux parcelles composent ce premier rouge d'accès facile, la première, en fermage, est située sur la rive gauche du Rhône sur une terrasse de galets roulés ; la seconde est issue qu'une parcelle granitique à coté du domaine.
- **IGP Collines Rhodaniennes « Les Hauts du Monteillet » rouge** : issu de sols légers de granite. Eraflage à 100 %. Macération à froid pendant une semaine. Pigeage et remontage des jus une fois par jour pendant trois semaines. Élevage de 18 mois en fûts de chêne français.
- **Saint-Joseph rouge** : appelé aussi *Grand-Duc de Monteillet*. Le saint-joseph rouge classique est issu des vignes les plus jeunes du domaine (de 4 à 18 ans, parfois un peu plus en fonction des millésimes). La vendange est entièrement éraflée et l'élevage se fait en barriques et demi-muids mais sans fûts neufs, pour une durée d'un an en moyenne.
- **Saint-Joseph « cuvée du Papy »** : une des cuvées emblématique du domaine, produite depuis le millésime 1989. Elle a été créée lorsque le père de Stéphane, Antoine, est devenu grand-père. Stéphane le décrit comme la « Côte-Rôtie du pauvre », bénéficiant a minima des mêmes considérations dans sa conception. C'est une sélection de meilleures vignes (les plus vieilles) élevées entre 17 et 24 mois en barriques et demi-muids, dont un tiers neufs. Elle s'impose année après année comme l'un des plus grand Saint-Joseph du secteur nord de l'AOC.
- **Côte-Rôtie « Fortis »** : cette cuvée tire son nom de *Fortis fortuna fortior* (la chance renforce la vaillance), « fortior » étant son ancien nom. Elle est issue de trois lieux-dits situés dans la partie sud de l'appellation et sur des sols de gneiss œillé : *Combard*, *Bons Arrêts* et *Bercheries*. La syrah est complétée par un peu de viognier. Elevage de 18 mois en demi-muids avec deux tiers de bois neuf.
- **Côte-Rôtie « Les Grandes Places »** : la Côte-Rôtie « parcellaire » du domaine, issue du lieu-dit éponyme d'une surface de 3920 m². Les Grandes Places est l'un des « crus » les plus réputés de l'AOC (plusieurs fois revendiqué), situé sur des sols de micaschistes avec une roche mère partiellement altérée. Elevage long (trois ans environ) en barriques et demi-muids avec une forte proportion de bois neuf.
- **Condrieu « Grain de folie »** (appelé désormais « **Candice** ») : issu de raisins partiellement botrytisés et/ou passerillés. Les conditions climatiques doivent être idéales pour que la cuvée soit produite (douceur et humidité de septembre à novembre). La vendange pouvant s'étaler en plusieurs tris sélectifs. Elevage long, de presque trois ans, en fûts de chêne neufs.



[© Armand Borlant]

Nos dernières dégustations :

- **IGP Collines Rhodaniennes « Le Petit Viognier » :**

Avril 2013 : **Petit Viognier 2011** : nez gourmand, pas trop variétal. La bouche est du même acabit, souple, bien équilibrée, de bonne maturité, très propre. **Bien**

- **IGP Collines Rhodaniennes «Hauts du Monteillet » :**

Fév. 2012 : **Hauts du Monteillet 2010** : boisé un peu toasté, nuances de miel d'acacia, caractère variétal à l'aération. Corps gras mais acidité « tendue », relativement équilibré, mais on trouve de l'amertume de bois en finale. **Assez bien+**

- **Condrieu « Grandes Chaillées » :**

Avril 2013 : **Grandes Chaillées 2011** : relativement ouvert, nez élégant mais discret et en rien racoleur (fruits jaunes, épices, graphite). Bouche saline, fraîche, idéalement définie, légèrement retenue en finale. Un condrieu parfaitement maîtrisé techniquement et particulièrement réussi pour le millésime. **Très bien**

Fév. 2012 : **Grandes Chaillées 2010** : nez sexy et fin de viognier rehaussé par un boisé élégant, travaillé, raffiné, tirant sur des nuances de crème d'abricot. Belle texture de bouche, vin relativement riche, hédoniste, plaisant mais sans déséquilibre. **Très bien**

Janv. 2010 : **Grandes Chaillées 2009** : nez fin, pas trop aromatique, tirant sur le floral (chèvrefeuille), le pomelos et l'eau de vie de framboise, assez complexe. Attaque grasse, ample, qui laisse se dévoiler un corps suave, gras, riche mais pas dénué d'acidité, encore un peu ramassé en milieu de bouche mais qui relance bien en finale, assez long. **Bien+**

Avril 2013 : **Grandes Chaillées 2007** : beau nez infusé de pêche, cardamome, bergamote, assez classieux. Superbe bouche ample et aérienne, très sapide, saline, légère, extrêmement salivante, avec une touche pralinée qui rappelle un bel élevage en finale. Superbe vin en grande forme. **Excellent**



[© Armand Borlant]

- **Condrieu « Chanson » :**

Avril 2013 : **Chanson 2010** : nez riche, enrobé, légèrement pâtissier, qui précède une bouche du même acabit, ample, rehaussée d'un léger carbonique, sèche et pleine, sans surmaturité aucune et donc sans lourdeur. Un vin sérieux, bâti pour la garde. **Très bien+**

Avril 2013 : **Chanson 2009** : nez explosif, grillé (réduction ?), qui précède une bouche ronde, pas trop chaude pour le millésime. Le vin est sérieux et se goûte tellement bien aujourd'hui que l'on se dit qu'il n'est pas forcément nécessaire d'attendre. Le fond de verre évolue et tire sur des notes légèrement lactiques et de beurre frais. **Bien**

Mai 2010 : **Chanson 2008** : variétal du cépage un peu entêtant et tirant sur du végétal, avec des nuances de citron vert, de mandarine, de beurre et d'abricot. La bouche prolonge ces sensations, elle se présente assez vive, avec une acidité haute et un corps limité par le millésime. Il sera intéressant de voir s'il se détend avec un peu de garde. **Assez bien+**

Avril 2013 : **Chanson 2007** : nez très bourguignon, grillé façon « Coche-Dury », truffé, qui précède une bouche impressionnante d'ampleur, enrobée, suave et gourmande, très mûre mais équilibrée, savoureuse. **Très bien**

- **IGP Collines Rhodaniennes « La Syrah à Papa » :**

Fév. 2012 : **Syrah à Papa 2009** : notes d'olive noir avec un peu de réduction, évolution sur les agrumes. On retrouve ces parfums en bouche avec un léger côté « primeur » pour ce vin glissant. Mais on semble proche du végétal. **Assez bien**

- **IGP Collines Rhodaniennes « Les Hauts du Monteillet » rouge :**

Avril 2013 : **Hauts du Monteillet 2011** : nez gourmand et assez fin sur le bacon, un poil lactique. Bouche souple, peu extraite, fraîche, pour ce vin facile. **Assez bien+**

Fév. 2012 : **Hauts du Monteillet 2009** : nez assez profond mais encore peu dégagé, tirant sur les épices avec une légère réduction de jeunesse. Les tanins sont fins, bien extraits, appuyés par la présence d'un léger carbonique. La finale réservée fait dire qu'il a besoin d'un peu de garde. **Assez bien+**

- **Saint-Joseph rouge :**

Avril 2013 : **Saint-Joseph 2011** : nez encore peu ouvert, une pointe de réduit, qui précède une bouche fine, peu vineuse (la marque du millésime) mais élégante, souple, tendre. Un bon vin à boire de suite. **Assez bien+**

Janv. 2010 : **Saint-Joseph 2009** : nez épicé, tirant sur pamplemousse avec des notes de cigare, de houblon. Bouche souple, de profondeur moyenne, « granitique » dans les sensations, avec un peu de bois en finale. **Assez bien+**

Janv. 2010 : **Saint-Joseph 2008** : nez très syrah sur l'écorce d'orange, bouche souple, tanin facile, un peu végétal, serré, limité sans doute par le millésime. **Assez bien+**

- **Saint-Joseph « cuvée du Papy » :**

Avril 2013 : **Cuvée du Papy 2011** : nez profond de poivre, d'agrumes, très épicé. Attaque légèrement boisée à ce stade, vin juteux, précis, qui se remet tranquillement de sa mise, bien construit et très prometteur. **Très bien**

Avril 2013 : **Cuvée du Papy 2010** : grand nez de tabac tirant sur le havane, fumé, classieux. Bouche extrêmement juteuse, aux petits tanins fin et très serrés, donnant beaucoup de noblesse à la texture. Grande intensité de goût et finale réservée, serrée juste ce qu'il faut pour conférer au vin un long potentiel de garde. **Excellent**

Nov. 2012 : **Cuvée du Papy 2009** : boisé torréfié un peu en avant au premier nez, puis il s'ouvre sur un nez de syrah intense (poivre, mûre, orange sanguine). Gourmand, au nez comme en bouche, les tanins sont suavisés par un élevage assez maîtrisé, il s'allonge sans aspérités. **Très bien**

Janv. 2010 : **Cuvée du Papy 2008** : grand nez sanguin tirant sur le jus de viande, la merise, la cerise, pur et flatteur. Maturité fraîche de la bouche avec un tanin acidulé (saveur de peau d'agrumes) mais mûr et un élevage précis. Très sexy dans le parfum, charmeur, il a juste besoin de temps pour détendre sa trame tannique. **Bien+**

Janv. 2010 : **Cuvée du Papy 2007** : nez « noir » tirant sur la peau d'orange, la mûre, quelques accents de café mais belle précision aromatique. Tanins soyeux, style élégant, bouche juteuse, beau corps élancé et fuselé, du fond avec une petite astringence en finale qui indique qu'il mérite un peu de garde. **Très bien**

- **Côte-Rôtie « Fortis » :**

Avril 2013 : **Fortis 2011** : *en fin d'élevage, avant mise, sur fût.* Nez incroyablement gourmand de marmelade d'abricot et de mangue mûre. La bouche est un délice absolu, terriblement suave et gracieuse, fondante. La tendreté et souplesse du millésime sublimée ici par le grand terroir donne à ce vin un charme fou. Un coup de cœur. **Excellent**

Janv. 2010 : **Fortis 2008** : poivre très fin pour ce vin de grande race, au nez sanguin et au tanin hyper fin, avec un corps bien enveloppé, juteux, complet, complexe, impossible à cracher. Une des meilleures côtes rôties du millésime ! Bravo ! **Excellent**

Janv. 2010 : **Fortis 2007** : petite touche de boisé sexy au nez, sur un fond de fruits noirs et de réglisse. Grande bouche soyeuse, ample et bien allongée, pleine de jus et sans aspérités, avec une rondeur tannique admirable. **Très bien+**

- **Côte-Rôtie « Les Grandes Places » :**

Avril 2013 : **Grandes Places 2009** : nez sanguin sur le graphite, l'orange sanguine, enrobé d'un boisé toasté et tirant sur l'oxyde de fer. Trame de tanins détendue par le long élevage sous bois. Vin ambitieux, possédant beaucoup de coffre mais qui doit encore s'harmoniser et intégrer son fût. Ceci dit l'ensemble est très sérieux. Un coureur de fond. **Très bien+**

Janv. 2010 : **Grandes Places 2006** : grand nez appétant d'orange et de pamplemousse mûr. Bouche impressionnante de chair, aux tanins fins, racés, qui par leur qualité et densité donnent une grande impression de vinosité, densité et profondeur à l'ensemble. Impeccablement construit, il semble parti pour très longtemps. **Excellent**



Stéphane Montez occupe une place à part dans le monde de la célèbre mais conservatrice Côte-Rôtie, car il est sans doute à ce jour, avec son copain Stéphane Ogier, le jeune vigneron le plus talentueux en activité. S'inspirant de la tradition dans l'esprit de travail et la volonté d'ériger l'empirisme en valeur moteur, il maîtrise aussi parfaitement toutes les techniques de pointe de l'œnologie et de la viticulture moderne. Mais comme disait Henri Mayer, « *il faut bien connaître l'œnologie pour pouvoir s'en passer* ». Et c'est bien ce chemin que le jeune vigneron nous semble prendre ces dernières années, engrangeant une expérience qui, petit à petit, lui permet de revenir aux fondamentaux les plus précieux, avec des vins de plus en plus purs et réguliers, quelles que soient les appellations et couleurs considérées. Non content de hausser son *niveau de jeu*, l'homme voit loin puisqu'il a entrepris de nombreuses replantations sur le plateau où le domaine est situé, afin de faire connaître le potentiel de ces terroirs méconnus et mésestimés. Et nul doute que, vieillissement des vignes aidant, la qualité ne cessera de croître. Par ailleurs, il a continué d'investir afin de proposer à sa clientèle un lieu de réception et de dégustation à la hauteur du prestige de ses appellations. On le sait, il ne s'arrêtera pas en si bon chemin. Et de plus en plus, les stars de la région vont devoir compter avec lui, car sa passion pour le vin (qu'il aime boire, il le revendique !) et l'excellence vont l'emmenner très haut !

Domaine du Monteillet

Stéphane Montez

4, Le Montelier

42410 Chavanay

04 74 87 24 57

stephanemontez@aol.com

www.montez.fr