

# Domaine du Monteillet (Stéphane Montez) Côte-Rôtie "Fortis" rouge 2015



Prix du produit :

**390,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): S. MONTEZ (Monteillet)

Millésime: 2015

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Fortis

RVF: 16,5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Guide Hachette: \*\* (remarquable)

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE DU MONTEILLET + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

commentaires sur ce

**Stéphane Montez - Domaine du Monteillet - Côte-Rôtie Fortis 2015 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : coup de coeur, 16,5/20. *Une expression du fruit scintillante, fidèle au millésime 2015. Le boisé est bien intégré. La bouche est cossue, concentrée en finesse. Le vin est charpenté mais les tanins sont rangés et l'ensemble se montre savoureux.*

**Le Guide Hachette des vins 2018** : \*\*/3. *Cette cuvée très souvent en vue dans ces pages doit son nom à la devise du maréchal de France propriétaire du domaine au XVIIIes. :Fortis, fortuna fortior, que l'on peut traduire par « la fortune sourit aux audacieux ». Comme toujours dans ce vin, un appoint de viognier (3 %) et un long élevage de dix-huit mois en fût. C'est dans les*

*millésimes atypiques que l'on repère les grands terroirs et les grands vigneron : la solaire année 2015 a donné sur les coteaux de terres blondes, au sud d'Ampuis, cette cuvée remarquable, dont la superbe robe sombre aux reflets violacés impressionne par sa profondeur. Le bouquet, complexe et concentré, mêle la réglisse, la violette et les fruits rouges confits. Fraîche en attaque, la bouche monte vite en puissance, se fait dense, soyeuse et charnue en diable, bâtie sur des tanins d'une finesse rare et soulignée par une touche de minéralité. Un très grand côte-rôtie.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, oct. 2018): 92/100. Blueberries, cracked pepper and raspberries all show up on the nose of the 2015 Cote Rotie Fortis. It's deceptively open at the moment, but I wouldn't be surprised if this medium to full-bodied wine didn't close down soon. It's silky and approachable, with hints of olive tapenade that linger on the finish. *Drink date 2018-2028.*

### **Fiche technique rédigée par le Domaine :**

Cette cuvée tire son nom de « *Fortis fortuna fortior* » : la chance renforce la vaillance. C'était la devise du propriétaire du domaine au XVIIe siècle, maréchal de France sous Louis XIV.

« **Fortis** » : Vaillant, courageux, fort, solide, vigoureux...

Vigoureux, les ceps de viognier et de Syrah, poussant sur des sols granitiques arides, pauvres et rocailleux.

Vaillantes, les générations de vigneron qui depuis l'époque romaine ont construit et entretenu les chaillées de pierres sèches.

Courageux, les viticulteurs qui les travaillent encore manuellement.

Ce vin provient des coteaux de terres blondes de gneiss, au sud d'Ampuis. Ce terroir permet à la puissance et à la minéralité de la syrah de s'accorder parfaitement avec le fruit et la rondeur du viognier.

**Cépages** : 95% de syrah & 5% de Viognier.

Vin de couleur rubis foncé .

Au nez nous avons des parfums intenses de fruits rouges (cassis), de vanille, et quelques notes torréfiées.

La bouche est d'une grande finesse, les tanins sont biens arrondis et fondus. Finale longue et soyeuse.

---

**Terroir** : Leuco-gneiss (Terres blondes)

**Vinification** : éraflage à 100 % sans levurage.

Macération à froid pendant 1 semaine.

Pigeage 1 fois par jour pendant 3 à 4 semaines.

Remontage 1 fois par jour pendant 3 à 4 semaines.

Fermentation longue et progressive.

Pressurage pneumatique à basse pression pour ne pas éclater les pépins.

**Élevage** : 21 mois en demi-muids (580 litres) neufs de chêne français.

**Température de service** : 17° C

**Garde** : 4 à 20 ans.

**Accord mets et vins** : Colvert, veau aux figues, filet de canette aux champignons, chevreuil, magret de canard, fromages...

**Description brève du produit** :

**16,5/20 + coup de coeur RVF**. Il faut goûter la "simple" Côte-Rôtie signée Stéphane Montez ! 2015 est un grand millésime, il est mieux de lui laisser le temps de s'arrondir. Il est bien jeune en 2017.