

RHÔNE SEPTENTRIONAL

DOMAINE DU MONTEILLET - STÉPHANE MONTEZ (CONDRIEU)

De son promontoire au-dessus du fleuve, Stéphane Montez embrasse ses vignes du regard. Ses cuvées aussi ont pris de la hauteur. Les amateurs se les arrachent et on sait pourquoi.

Nid d'aigle au-dessus de la vallée du Rhône, le domaine du Monteillet domine le fleuve de toute sa hauteur. La vue embrasse l'eau, le ciel, les Alpes et 4 départements. Un choc. Stéphane Montez, 9^e vigneron de la lignée, aime à comparer son Monteillet à une propriété bordelaise, avec 17 hectares de vignes d'un seul tenant. Mais pas vraiment à l'horizontale... Protégées des intempéries de l'ouest par le mont Pilat, climatisées par le fleuve, entourées de la biodiversité des ravins rhodaniens, elles cascaded sur 200 mètres de dénivelé jusqu'aux rives du Rhône, sur un sol de granit à muscovite extrêmement pauvre que seuls lui disputent les genêts.

La référence médocaine lui a inspiré la construction audacieuse d'un "château du XX^e siècle", interprétation moderne mais fidèle : "imposant, dominant, avec sa tour évidemment". La construction date de 2012, réalisée avec des pierres sorties de parcelles qu'il avait défrichées. Elle complète le chai bâti en 2010 : un soubassement massif de blocs calcaires, architecture tectonique s'il en est, planté dans son terroir, avec des meurtrières qui ménagent des vues sur les vignes que Stéphane Montez ne peut lâcher des yeux. Le tout coiffé d'un palissage de bois, évocation du cep et de la tonnellerie.

Le domaine s'étend sur 32 hectares et 3 appellations principales : Condrieu, Saint-Joseph et Côte-Rôtie. Un bon tiers est classé en Collines rhodaniennes. "Même si une partie est aussi en Côtes-du-Rhône, je préfère revendiquer l'IGP, parce qu'on sait qu'on est dans le nord de la vallée du Rhône", dit-il, attaché à la précision géographique. La famille Montez est installée sur l'ancien fief des Villars, dont un des plus célèbres représentants était maréchal de France de Louis XIV. Un acte notarié de 1741 date l'acquisition d'une première parcelle par un ancêtre de Stéphane, suivie par d'autres, accumulées patiemment par des générations de vignerons mais aussi tonneliers et marinières sur le Rhône.



**CONDRIEU
CHANSON 2015**

« Cœur battant de Condrieu, ce terroir a besoin d'un élevage long pour se révéler, 18 mois. Il faut le boire avant ses 4 ans pour en saisir les arômes de pêche, poire, abricot et violette, ou après 10 ans pour lui laisser développer des notes tertiaires fantastiques. »

Condrieu est son espace naturel, où il exprime avec ferveur sa passion du vignier, "le plus beau cépage blanc du monde, moins compliqué qu'incompris. Il devient fantastique à condition d'être heureux, planté dans le bon terroir". Ceux de Condrieu l'ont réappris, après l'avoir presque tué. Et le vignoble, replanté dans les "chailées" (terrasses) depuis les années 1980, commence à prendre de l'âge, "à taper dans la caillasse : on arrive à quelque chose de vraiment intéressant en termes de minéralité".

En Saint-Joseph, Stéphane Montez, quadragénaire esthète, se situe en limite septentrionale de l'appellation. Ses syrahs ont un bouquet de poivre, caramel, cacao et une bouche charnue de framboise, mûre et groseille. Les vieilles vignes font la bien nommée Cuvée du Papy, star du domaine : un patriarche tannique dont le fruit se pare de notes échappées de la cuisine de la grand-mère, pain grillé, café et réglisse.

En Côte-Rôtie, il passe tout simplement pour l'un des meilleurs. Il a inauguré en 2015 son premier millésime parcelle sur Bons Ar-

rêts, seul monopole de l'appellation, planté par ses soins en 2003. Il est aussi l'auteur des Grandes Places, vin racé de longue garde après trois ans d'élevage en barriques. Une rareté dans son chai, constitué à 90 % de demi-muids de 600 litres ! Pour les blancs, les rouges et même les rosés ("La Vigne en rose"), c'est une signature Montez : "Moins de bois pour plus de vin : ils respectent le fruit et le terroir. En même temps, ils habituent gentiment le vin à l'oxygène. Je considère mes élevages comme des immersions douces contre l'oxydation. Après, les vins savent vieillir", dit-il. Il les cajole. Ne les force jamais, ni dans le pressoir ni dans la bouteille où ils tombent par gravité, de bonne grâce. Autre particularité : la fermentation alcoolique des rouges selon la technique du chapeau immergé, qui interdit le pigeage. C'est donc une extraction douce et plus longue suivie d'élevages de un à trois ans, sur lies, pour des vins charpentés et murs. <

LÉA DELPONT



Stéphane
Montez