

Guides

Vinsobres 2015



DOM. DE MONTINE 2015 ★

20 000 | 11 à 15 €

Installés dans une ancienne ferme du château de Grignan, les frères Jean-Luc et Claude Monteillet, également trufficulteurs, exploitent depuis 1987 ce domaine familial de 70 ha, très en vue pour ses grignan-les-adhémar, qui produit aussi du vinsobres et des IGP.

Élevé douze mois en fût de chêne, ce 2015 privilégie le grenache (80 %, avec la syrah en complément). Au nez, des notes de cerise confiturée, de fraise écrasée côtoient de discrets arômes de cuir. En bouche, ces arômes compotés sont équilibrés par une belle fraîcheur et par une longue finale réglissée. ☞ 2017-2021 ☜ canard à l'orange

☞ MONTEILLET, hameau de la Grande-Tuilière, BP 5, 26230 Grignan, tél. 04 75 46 54 21, domainedemontine@wanadoo.fr t.l.j. 9h-12h 14h-19h

DOM. DE MONTINE Gourmandises 2016 ★

20 000 | 8 à 11 €

Installés dans une ancienne ferme du château de Grignan, les frères Jean-Luc et Claude Monteillet, également trufficulteurs, exploitent depuis 1987 ce domaine familial de 70 ha, très en vue pour ses grignan-les-adhémar, qui produit aussi du vinsobres et des IGP.

Pas moins de six cépages pour élaborer ce blanc aux reflets paille, au nez séducteur, partagé entre fleurs blanches et abricot. Dans le droit fil, le palais se montre complet, consistant et frais, de belle longueur. Un vin élégant. ☞ 2017-2021 ☜ truite aux amandes

☞ MONTEILLET, hameau de la Grande-Tuilière, BP 5, 26230 Grignan, tél. 04 75 46 54 21, domainedemontine@wanadoo.fr t.l.j. 9h-12h 14h-19h

DOM. DE MONTINE Muse 2016

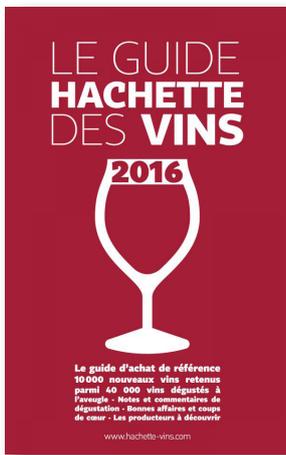
20 000 | 5 à 8 €

Installés dans une ancienne ferme du château de Grignan, les frères Jean-Luc et Claude Monteillet, également trufficulteurs, exploitent depuis 1987 ce domaine familial de 70 ha, très en vue pour ses grignan-les-adhémar, qui produit aussi du vinsobres et des IGP.

Assemblage classique de grenache (80 %) et de syrah, ce rosé clair et saumoné délivre des arômes de fruits rouges mûrs et de fleurs blanches sur fond de minéralité. La bouche, fraîche et d'un volume intéressant, y ajoute quelques notes acidulées de bonbon arlequin. Plaisant et harmonieux. ☞ 2017-2018 ☜ salade niçoise

☞ MONTEILLET, Dom. de Montine, hameau de la Grande-Tuilière, BP 5, 26230 Grignan, tél. 04 75 46 54 21, domainedemontine@wanadoo.fr t.l.j. 9h-12h 14h-19h





DOM. DE MONTINE Émotion 2014 ★

20 000 | 8 à 11 €

Installés dans une ancienne ferme du château de Grignan, les frères Jean-Luc et Claude Monteillet, également trufficulteurs, exploitent depuis 1987 ce domaine familial de 70 ha, très en vue pour ses grignan-les-adhémar, qui produit aussi du vinsobres et des IGP.

Le duo grenache-syrah (à parts égales) et un élevage en fût de douze mois président à cette cuvée d'une complexité naissante, ouverte sur les fruits noirs et de discrètes notes animales. La bouche se montre fraîche, fine et soyeuse, bien épaulée par le bois, fondu, et des tanins veloutés. X 2017-2021 Y magret de canard ■ Gourmandise 2015 ★ (5 à 8 €; 40 000 b.) : au nez, des fruits frais (pêche et poire) et des fleurs blanches; en bouche, du fruit toujours, de la finesse et un équilibre bien assuré entre fraîcheur et rondeur. X 2016-2019 Y daurade au fenouil



DOM. DE MONTINE Viognier 2013 ★

30 000 | 8 à 11 €

Installés dans une ancienne ferme du château de Grignan, Jean-Luc et Claude Monteillet, également trufficulteurs, exploitent depuis 1987 ce domaine familial de 70 ha, très en vue pour ses grignan-les-adhémar.

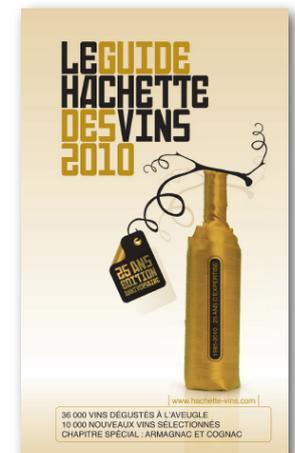
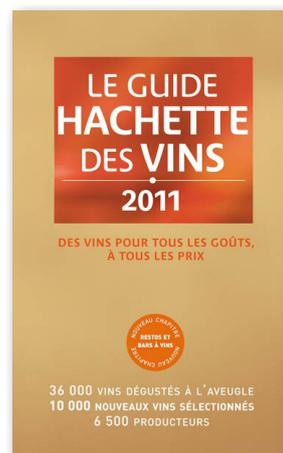
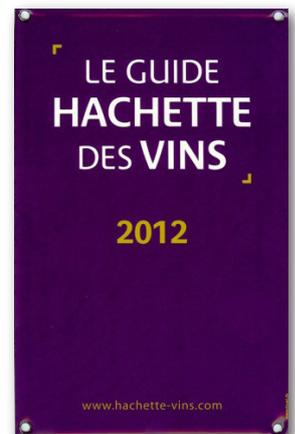
Ce viognier joue sur la finesse. La couleur est limpide, le nez sans exubérance, discrètement floral (rose) et fruité; la bouche, très équilibrée, associe fraîcheur et rondeur. X 2014-2017 Y saumon en croûte ■ Gourmandises 2013 (5 à 8 €; 30 000 b.) : un rosé pâle, sur les notes d'agrumes, les fruits exotiques et la cerise, à la fois rond et tonique en bouche. X 2014-2015

DOM. DE MONTINE Émotion 2011 ★★★

30 000 | 8 à 11 €

Cette ancienne ferme du château de Grignan est bien connue des habitués du Guide. Avec cette cuvée Émotion mi-grenache mi-syrah élevée un an en fût, le domaine a frôlé le coup de cœur. Pruneau, fruits compotés, épices, sous-bois, vanille : tous les sens sont en émoi. À l'unisson, le palais ample et puissant, aux tanins soyeux, est exceptionnel par son équilibre. Le viognier 2012 (30 000 b.) séduit par son intensité aromatique (agrumes, vanille et notes beurrées), par sa rondeur et son équilibre. Il reçoit une étoile.

• Jean-Luc et Claude Monteillet, hameau de La Grande-Tuilière, 26230 Grignan, tél. 04 75 46 54 21, fax 04 75 46 93 26, domainedemontine@wanadoo.fr, X t.l.j. 9h-12h 14h-19h





Viognier 2015 Note: 13.5

Le nez d'abricot et de caramel dénote l'élevage en barrique qui devrait se fondre d'ici 1 ou 2 années. La bouche est ronde et souple.

Apogée: de 2018 à 2022

Viognier 2016 Note: 14.0

Zeste d'agrumes, fleurs blanches et une pointe de yaourt à la vanille caractérisent ce viognier gourmand et généreux, légèrement épicé en finale.

Apogée: de 2017 à 2022

Rosé Gourmandise 2016 Note: 14.0

Pur et délicat, s'exprimant sur les agrumes, petits fruits rouges et notes salines, il fait le grand écart entre apéritif et rosé de gastronomie.

Apogée: de 2017 à 2020

Emotion 2015 Note: 14.0

Fruit mûr et épanoui, jus droit, les tannins serrent la finale et lui donnent un caractère quelque peu austère. Bien structuré, un an de plus en cave lui fera du bien. À carafer.

Apogée: de 2017 à 2022

Secret de terroir 2015 Note: 14.0

Dense, c'est un vrai jus de fruit, lisse, gouleyant, avec une finale épicée. Un vin assez classique d'une belle buvabilité.

Apogée: de 2017 à 2022

Vinsobres 2014 Note: 14.0

Juteux et espiègle, frais et fruité, il a un caractère à la fois gourmand et rustique.

Apogée: de 2017 à 2023

Gourmandise blc 2016 Note: 13.0

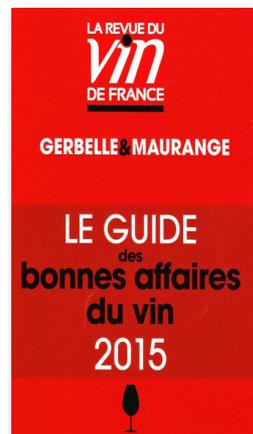
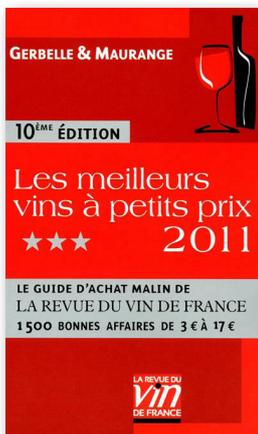
Rond, gras et gouleyant, il est fruité et floral, aux notes épicées. Simple et gourmand, c'est un vin de soif bien fait.

Apogée: de 2017 à 2020

Gourmandise rge 2016 Note: 13.5

Fruité et juteux, la vocation de ce vin de copains est de faire plaisir. À déguster sur sa jeunesse.

Apogée: de 2017 à 2020



10,00 € **15/20**

Domaine de Montine
Vinsobres 2010
Vin rouge. Production : **15000** Bouteilles/an.

Le plus bel élevage sous bois de la série des vinsobres (seulement un tiers), qui accompagne des notes pierreuses et vivantes. Il déroulera ses saveurs avec élégance sur quatre ans.

7,00 € **14/20**

Domaine de Montine
Grignan-les-Adhémar Gourmandise 2010
Vin blanc. Production : **20000** Bouteilles/an.

Assemblage de marsanne et de roussane, ce vin généreux offre une belle complexité au nez. En bouche, il affirme un caractère direct. L'ensemble se veut simple, mais bien réalisé.

10,00 € **14,5/20**

Domaine de Montine
Grignan-les-Adhémar Séduction 2011
Vin rouge. Production : **20000** Bouteilles/an.

Très belle constitution de ce grignan rouge ! Quelques 10 % de viognier sont ajoutés à la syrah pour gagner en expression et en parfum. Complètement égrappé et élevé en cuves bois, ce rouge offre une très belle couleur et une grande concentration. Il garde beaucoup d'élégance grâce à ses tanins délicats et s'ouvre petit à petit. On pourra le mettre en cave pour les trois prochaines années.

7,00 € **14,5/20**

Domaine de Montine
Grignan-les-Adhémar Secret de Terroir 2011
Vin rouge. Production : **30000** Bouteilles/an.

Nous aimons les vins de ce domaine avec peu ou pas d'élevage sous bois comme cette cuvée de grenache et syrah. La bonne extraction du fruit procure le caractère enrobé des tanins. A boire dans l'année.

7,00 € **14/20**

Domaine de Montine
Grignan-les-Adhémar Gourmandise 2012
Vin blanc. Production : **25000** Bouteilles/an.

Un blanc bien sudiste dans les arômes des cépages du coin (roussane, marsanne, clairette, viognier, bourboulenc et grenache blanc), avec une texture grasse. Beau volume, sans grande concentration sur ce millésime. À boire dans l'année.

11,00 € **14/20**

Domaine de Montine
Vinsobres 2011
Vin rouge. Production : **20000** Bouteilles/an.

Style ferme et franc, serré, pour un grenache noir (80 %) qui a les armes afin d'évoluer avec finesse sur 2 ou 3 ans. De bonne facture.

Vinsobres

Grâce à des matières assez fraîches, les vinsobres pourront être savourés rapidement. Ce ne sont pas des rouges exceptionnels, mais ils restent toutefois classiques et, dans l'ensemble, digestes. **R. P.**

13-13,5 Domaine de Montine

La matière est souple et juteuse. Le fruit, frais et fluide, est bien tenu par des tanins fins. 11 €



14,5/20

■ DOMAINE DE MONTINE

Grignan-les-Adhémar
Séduction 2011

10,50 €

La famille Monteillet s'active sur 65 hectares de vignes situées à Grignan autour de chênes truffiers. Bien ouvert aujourd'hui, il gagne en intensité aromatique grâce à l'ajout de 10 % de viognier dans l'assemblage de rouge. Pas d'une grande émotion, mais un style bien ficelé.

13,5/20

Vinsobres

■ DOMAINE DE MONTINE

Nez parfumé et intense aux senteurs de garrigue. La bouche corpulente possède du fond et de la souplesse. Elle est guidée par la fraîcheur du millésime. Joli vin de soif.

Prix : **11 €**

Nombre de bouteilles : **20000**

Concours Général de Paris

Régulièrement primé au CGAP depuis 1987



Gourmandise Rouge 2016	OR
Rosé Gourmandise 2015	Argent
Rouge Secret de Terroir 2015	Bronze
Séduction 2015	OR
Vinsobre 2015	Argent
Rosé Gourmandise 2014	OR
Rouge Secret de Terroir 2013	Argent
Vinsobres 2012	Argent
Séduction 2011	OR
Emotion 2011	Argent
Vinsobres 2011	OR
Blanc Gourmandise 2010	OR
Emotion 2010 (non apposé sur la bouteille)	Argent
Vinsobres 2009	OR
Rosé Gourmandise 2008	OR
Rouge Secret de Terroir 2008	OR
Rouge Gourmandise 2008	Argent
Rosé Gourmandise	Argent
Rouge Secret de Terroir	Argent
Emotion 2007	OR
Vinsobres 2007	OR



♥ DOMAINE DE MONTINE ÉMOTION GRIGNAN-LÈS-ADHÉMAR 2012

Souplesse, finesse, fraîcheur sur un jus croquant avec des tanins souples, c'est un vin de plaisir qui ne manque pas de caractère pour autant. « Y'a du vin », serions-nous tentés de dire.

DOMAINE DE MONTINE 2012 Vinsobres

15,5/20 Des arômes richement fruités et d'essence minérale distinguent un vin d'une rondeur élégante, tout en finesse et sans la moindre anicroche. Foncièrement savoureux. **11 €**

Gilbert & Gaillard



Domaine de Montine Viognier - 2016



Vin blanc sec - Grignan les Adhémar

Note : 89/100

Dégustation : année 2017

Robe jaune clair aux discrets reflets orangés. Nez gourmand mêlant notes florales et friands parfums de chair de mandarine. La bouche séduit par son équilibre gras fraîcheur et la précision de ses arômes floraux et fruités. Opulent et frais à la fin.



Domaine de Montine Emotion - 2015



Vin rouge - Grignan les Adhémar

Note : 89/100

Dégustation : année 2017

Robe rubis soutenu, reflets pourpres. Nez profond mêlant harmonieusement fond fruité et dimension boisée légèrement balsamique. Belle présence en bouche, un vin à la fois ample, structuré et persistant dont on apprécie le caractère fruité et rémouillé.



Domaine de Montine Caprices - 2015



Vin rouge - Côtes du Rhône

Note : 85/100

Dégustation : année 2017

Robe rubis soutenu. Nez engageant s'ouvrant sur les fruits rouges, touche épicée en retrait. Bouche chaleureuse et charnue où le fruit se retrouve avec netteté et persistance. Un vin rouge gourmand, juste ponctué d'une petite fermeté finale.



Domaine de Montine Viognier - 2015



Vin blanc sec - Grignan les Adhémar

Note : 89/100

Dégustation : année 2016

Robe jaune clair. Nez profond, délicat, aux accents floraux. Belle présence en bouche, un vin ample, bien lié, dont on apprécie l'équilibre gras fraîcheur et la finale minérale. Une réussite.



Domaine de Montine Emotion - 2014



Vin rouge - Grignan les Adhémar

Note : 89/100

Dégustation : année 2016

Robe intense, reflets pourpres. Nez profond mêlant fruits rouges mûrs, fruits à noyau, notes épicées et balsamiques. Belle présence en bouche, un vin structuré, enveloppé, dont la palette aromatique méditerranéenne s'exprime avec netteté et insistance.



Domaine de Montine Millésime - 2014



Vin rouge - Vinsobres

Note : 88/100

Dégustation : année 2016

Robe intense, reflets pourpres. Nez précis s'ouvrant sur les fruits rouges, délicate note florale et épicée. Bouche solide portée par une structure tendue qui lui confère de la fraîcheur. Les arômes de fruit et d'épices se livrent sur une jolie longueur.

Decanter

the world's best wine magazine



This is to certify that

Domaine de Montine, Vinsobres 2014
Vinsobres, Rhône

has been awarded a Silver medal

91 points



This is to certify that

Domaine de Montine, Viognier 2016
Grignan les Adhémar, Rhône

has been awarded a Bronze medal

89 points



This is to certify that

Domaine de Montine, Emotion 2015
Grignan les Adhémar, Rhône

has been awarded a Silver medal

90 points



This is to certify that

Domaine de Montine, Viognier 2015
Grignan les Adhémar, Rhône

has been awarded a Bronze medal

87 points



This is to certify that

Domaine de Montine, Emotion 2014
Grignan les Adhémar, Rhône

has been given a seal of approval

85 points

Wine Spectator

www.winespector.com

DOMAINE DE MONTINE WEB ISSUE NOVEMBER, 20, 2013

VINSOBRES 2011 - SCORE: 88 POINTS

Focused, offering a lightly dusty frame to the supple core of plum sauce, steeped red currant and violet notes. An iron accent holds the finish. Drink now through 2014.

VIOGNIER 2012 - SCORE: 88 POINTS

The anise, fennel and green almond notes are mixed here, with a plump, juicy feel that carries through the pleasantly bitter finish. Drink now.

EMOTION 2011 - SCORE: 87 POINTS

Focused, with bitter plum and black cherry fruit, lined with tobacco and warm stone notes. Drink now.

GOURMANDISES BLANC 2012 - SCORE: 87 POINTS

Quinine, white peach and chamomile notes lead the way, with a lightly tangy hint on the finish. The plump edge stays floral overall. Drink now.

GOURMANDISES ROUGE 2012 - SCORE: 86 POINTS

Fresh, with violet and white pepper notes, backed by supple black cherry fruit. Offers a lightly dusty finish. Drink now.

SEDUCTION 2011 - SCORE: 85 POINTS

Soft and friendly, offering plum and blackberry fruit lined with a hint of garigue. Open-knit finish. Drink now.



M.Walls (Uk Wine-Press)

Wine Spectator



Domaine de Montine 'Gourmandises' Blanc 2012
(The Wine Society, £7.95)

This straightforward but stylish white is made by one of the best family-owned estates of the *appellation*. It's a great-value crowd-pleaser – a clean, lightly floral nose and a rounded texture.