



Lapin chasseur

Recette et photo extraites de La Vraie Cuisine italienne Editions Solar

- 1 Lavez le lapin à l'eau légèrement vinaigrée. Découpez-le en morceaux, mettez-le dans une sauteuse avec un peu d'huile et quelques noix de beurre, puis faites-le cuire à feu vif. Salez et poivrez légèrement.
- 2 Ajoutez le romarin, les gousses d'ail et la sauge. Ajoutez le vin blanc et laissez évaporer.
- 3 Ajoutez les tomates coupées en morceaux et laissez mijoter un petit moment à feu doux. Juste avant que la viande ne soit tout à fait cuite, ajoutez les olives dénoyautées.

POUR 4 PERSONNES

- 1 lapin
- vinaigre
- huile d'olive
- beurre
- 1 bouquet de romarin
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de sauge
- 1 verre de vin blanc
- 6 tomates mûres
- 100 g d'olives vertes ou noires
- sel
- poivre

ET ON BOIT QUOI ?

Emotion 2013, domaine Montine, AOP Grignan-les-Adhémar. Sa robe rouge pourpre s'ouvre sur un nez discret, légèrement épicé. En bouche, des tanins souples et ronds. 9,50 €, cavistes

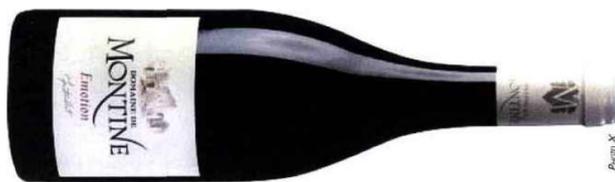
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération



■ DOMAINE DE MONTINE

Émotion rouge 2009

Cette cuvée phare du domaine, 50 % syrah, 50 % grenache, représente à merveille le terroir de l'AOC Grignan-les-Adhémar et sa complexité.



DÉGUSTATION. D'un grenat sombre et profond, ses reflets brillent dans le verre. Les notes épicées sont subtilement complexifiées par des arômes de petites baies noires (cassis, mûres...). En bouche, les tanins sont à la fois présents et fondus. Un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur, puissance et souplesse.

ACCORDS. Idéal pour accompagner des viandes marinées, un civet de lièvre, une côte de bœuf, un gigot d'agneau de 7 heures, fromage aux herbes, type brin d'amour.

À déguster de suite, ou à garder entre 5 à 10 ans
9€ départ cave, sur le circuit CHR et chez les cavistes ◆

• Domaine de Montine
La grande tuilière - 26230 Grignan
Tél (0)4 75 46 54 21
domainedemontine@wanadoo.fr
http://www.domaine-de-montine.com

Grignan-les-adhémar blanc

Ce blanc plein de charme marie la finesse et la fraîcheur du Nord avec les saveurs ensoleillées et gourmandes du Sud.



LA ROBE
Brillante et jaune pâle avec des reflets dorés.
LE NEZ
Expressif avec des notes de fruits blancs, jaunes et exotiques, mais aussi d'agrumes et de fleurs blanches.
LA BOUCHE
Fine, fraîche, équilibrée et gourmande. Elle a des touches de miel et d'épices douces, une minéralité croissante au fil du temps.

ESSEY-LE AVEC
Le saumon rôti aux capres (p. 34) et la blanquette de veau (p. 78)

D'où vient-il ? De la rive gauche du Rhône, à l'est de la ville d'Orange, dans la Drôme provençale. Cet ancien vignoble remis sur pied dans les années soixante vient de changer de nom pour oublier la centrale électrique du Tricastin et adopter celui, plus romantique, d'un château cher à la marquise de Sévigné et du village qui lui fait face. Les 1 800 hectares de vignes, AOC depuis 1973, produisent surtout de beaux rouges fruités aux arômes d'épices, mais aussi des rosés sympathiques et des blancs typés. Six cépages donnent aux blancs ce caractère bien marqué : le viognier, la marsanne, la roussanne, le bourboulenc, la clairette et le grenache blanc. Des vins abordables à découvrir sans tarder.

Quand le boire ? Jeune mais aussi vieilli trois à cinq ans, de l'apéritif jusqu'au dessert.

Comment le servir ? Proposez-le frais, mais pas glacé.

Accords parfaits Ravioles aux truffes, œufs brouillés aux champignons, quiche aux légumes, coquillages cuits, charcuteries, viande blanche en sauce à la crème, poissons grillés ou rôtis, chèvres...



Parfait avec une quiche aux légumes

La sélection de la rédaction

<p>Élegant Sur un diner raffiné Sous sa robe dorée, ce blanc expressif et fleuri a des notes d'agrumes, une bouche ample et puissante. Il se savoure sur une côte de veau et son flan aux groilles ou un chèvre chaud. Les Dames Blanches du Sud 2012, Domaine de Grangeneuve, 7,50 €, cavistes et au domaine.</p>	<p>Harmonieux L'apéritif des copains Six cépages pour un blanc gourmand, vil et aromatique, avec des notes de fruits blancs et une pointe minérale. À déguster frais, à l'apéritif, avec des rillettes de thon, un tartare de saumon ou des crevettes aux épices sautées. Gourmandises 2012, Domaine de Montine, 7 €, cavistes et au domaine.</p>	<p>Aromatique Pour un repas exotique Des arômes de fruits exotiques, des notes de fruits blancs et une bouche ample et épicée avec une finale minérale. À goûter sur un poisson à la tahitienne, une salade à la mangue verte ou des herms aux crevettes. Domaine Saint Luc, cuvée Laurine 2011, 9,90 €, au domaine.</p>	<p>Gourmand Avec une cuisine créative Ce vin très clair a un nez de miel et de fruits jaunes, une bouche riche, mais fraîche et souple. Parfait pour un apéritif dinatoire avec des escroives à l'orange, des bouchées à la truite fumée, une soupe de melon avec des crevettes. Le Lutin 2012, La Suzennne, 5 €, domaine et cavistes.</p>
---	--	---	---

bien au pays Recettes

Crousti fondant de bulots

- Préparation : 35 min
- Cuisson : 1 h 55 min
- Difficulté : ●●●

Votre panier pour 4 personnes

- 750 g de bulots
- 300 g de pâte feuilletée

Pour le bouillon :

- 60 g de carotte
- 90 g d'oignons
- 60 g de céleri boule
- 60 g de poireau
- 15 g de gros sel
- 12 g de poivre du Sichuan
- 6 g de cummin
- 3 g de curry

Pour la marinade

- 12 cl d'huile de noisette
- 12 cl d'huile de sésame
- 10 cl vieux vinaigre de cidre réduit
- Ciboulette ciselée

Pour les légumes confits

- 100 g de betterave
- 100 g d'oignons rouges
- 100 g de topinambour
- 120 g de beurre
- 40 g de parmesan
- Fleur de sel, poivre du moulin
- Persil plat

☛ Rincez les bulots vivants et mettez-les dans une cocotte. Couvrez d'eau froide avec tous les ingrédients du bouillon coupés en brunoise. Portez à ébullition et gardez à frémissement pendant 1 h 25 min.

☛ En fin de cuisson, décortiquez les bulots et gardez-les dans le bouillon tiède filtré.

☛ Étalez la pâte feuilletée très finement. Coupez dedans 4 cercles de 12 cm de diamètre. Cuisez-les 10 min entre 2 plaques à 175 °C. Sortez et posez sur une grille.

☛ Émincez très finement la betterave puis formez des ronds avec des emporte-pièce. Disposez-les sur une plaque beurrée allant au four.



TEXTES VINS RÉDIGÉS PAR EMMANUEL DUCODÉ

Recette de Nickette et de Philippe Hardy, chef du restaurant "Le Mascaret" 1, rue du Bas 50560 Blainville-sur-Mer ☎ 02.33.45.86.09.

☛ Émincez finement les oignons et les topinambours. Mettez-les à suer dans une casserole avec le beurre en les faisant confire lentement. Assaisonnez et, en fin de cuisson, râpez-y le parmesan.

☛ Mettez les disques de betterave au four à 90 °C pendant 10 min.

☛ Préparez la marinade et incorporez-y les bulots égouttés et tièdes.

Que boire avec ?

☛ Grignan les Adhémar - Domaine de Montine, vignier 2012
Toutes les qualités du viognier ! Nez mûr, parfums complexes de fleurs d'acacia, de pêche et d'abricot, bouche tendre, tout en finesse et fraîcheur. 9 € ☎ 04.75.46.54.21.

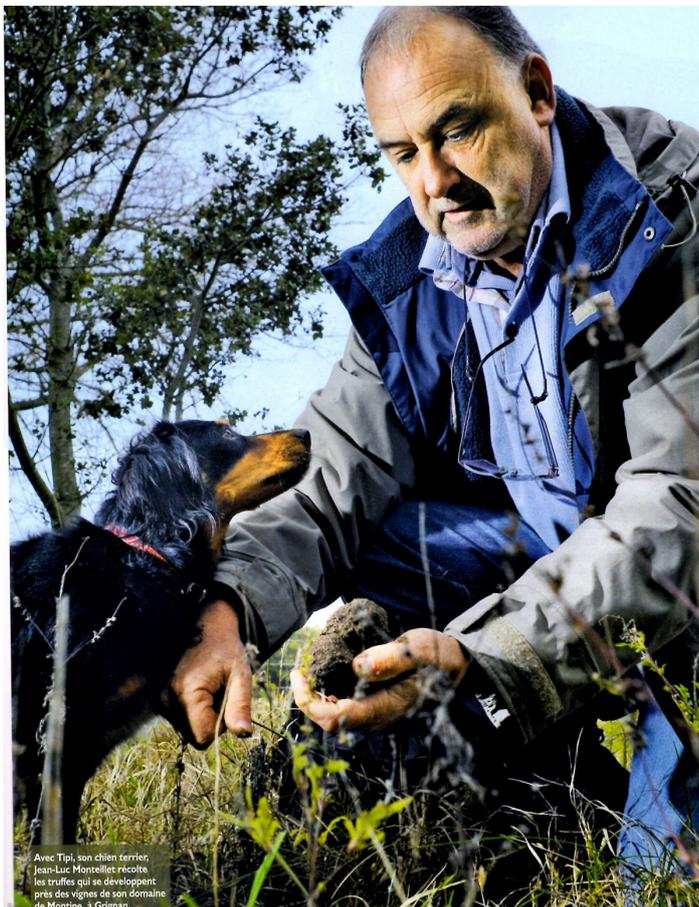


☛ Posez dans chaque assiette le cercle de feuilletage. Masquez avec les légumes confits. Posez les bulots et les betteraves en les alternant et en formant une couronne. Ajoutez-y trois brins de cerfeuil.

● CHASSE ● PÊCHE ● NATURE ● JARDIN ● MAISON

LE CHASSEUR FRANÇAIS

La vie grandeur nature



De novembre à mars, c'est la période idéale pour récolter les truffes et donc les retrouver sur les marchés spécialisés et dans nos assiettes. Les Français en sont friands avec 30 tonnes consommées chaque année. Un plaisir gastronomique onéreux car rare : du Périgord à la Bourgogne, en passant par le Vaucluse ou la Drôme, la truffe noire, *tuber melanosporum*, est vendue en moyenne 600 euros le kilo sur les marchés de gros et jusqu'à quatre à cinq fois plus chez les revendeurs à la veille de Noël. Mais quelle que soit la région, ce champignon d'exception fait le bonheur des vignerons et sommeliers qui s'attachent à marier à l'infini truffes et vieux millésimes.

Truffe et vigne, des terroirs si proches

Dans le Vaucluse, terre traditionnelle de la trufficulture, difficile voire impossible de recenser les domaines viticoles qui possèdent une truffière. Pourquoi ? Héritage familial ou investissement plus récent, il s'agit avant tout d'une histoire de terroirs mais aussi et surtout de secrets. Les sols où la vigne se plaît conviennent aussi aux arbres truffiers. Sols calcaires, faible acidité, bonne aération, pluviométrie correcte mais sans excès, les chênes verts et blancs se plaisent dans la région. De plus, éleveurs et agriculteurs ont participé à l'enrichissement des sols, que ce soit en faisant paître leurs troupeaux sous les arbres ou en plantant des céréales en bordure de champs. Un amendement riche et naturel qui a permis aux chênes truffiers de sépanouir et de donner pendant des décennies des truffes "sauvages", exceptionnelles de mémoire d'anciens.

Attirer les touristes

Lui aussi recense quelques vols chaque année, mais la production continue. Jean-Luc Monteillet, propriétaire du domaine de Montine à Grignan, compte aussi une truffière en lisière de ses vignes. Vignerons avant tout depuis quatre générations, les Monteillet produisent une dizaine de cuvées sur leurs 65 hectares au cœur de la Drôme provençale. Sur les terres de ses ancêtres, dans l'ancienne ferme du château où vécut la marquise de Sévigné, Jean-Luc Monteillet lie l'utile à l'agréable en proposant des activités œnotouristiques : visite de la cave, pique-nique vigneron, dîner aux chandelles dans les vignes, soirée jazz, mais aussi séances de "cavage", la chasse à la truffe... De novembre à mars, les touristes peuvent traquer le diamant noir dans sa truffière. Avec en point d'orgue de la journée, un repas aux truffes accompagné des vins de Montine bien sûr ! Une activité appréciée dans la région et par le vigneron. « Nous avons toujours eu des truffes près des vignes », raconte Jean-Luc Monteillet, qui aime caver sous ses chênes avec Tipi et Cannelle, ses deux terriers très efficaces. Le précieux champignon se retrouve aussi bien sûr à sa table. Avec sa cuvée Émotions (grenache et syrah), il marie volontiers un parmentier de canard aux truffes ou une oie farcie. Pour le fromage, un brie... aux truffes accompagné de son cru de Vinsobres issu de vignes à 400 mètres d'altitude. Mais son péché mignon avec le champignon, « c'est le viognier, qui enrobe sans l'étouffer la truffe ; c'est excellent ! », se réjouit-il.

LE FIGARO magazine

RHÔNE-ALPES



SPÉCIAL FÊTES

- Rhône-Alpes : un terroir savoureux
- Gastronomie : dans le panier des chefs étoilés
- Sortir : réveillons d'exception

Photos et potimarron, par Eric Jamson.



UNE JOURNÉE 100% TRUFFE

En Drôme provençale, le Domaine de Montine propose des demi-journées de cavage, en compagnie d'un chien au flair affûté. De retour à la propriété, visite de la cave et dégustation de vins, accompagnée de lamelles de truffes ou de tartines au beurre truffé.



À faire suivre d'un déjeuner truffé, de l'entrée au dessert !

De 32 à 58 € par pers et 12 € par pers. à partir de six personnes.

www.domaine-de-montine.com/truffe

Voici

À TABLE !

Dans la cuisine, on se la joue kitchen victime!



Maria Bello



[1] Nuit Blanche, 8,20 €, Ch. L'Arnaude. [2] Le Poussin Rose, 6,40 €, Sacha Lichine chez Nicolas. [3] Rose de Sancerre, 10 €, Domaine. Alphonse Mellot. [4] Eternelle Favorite, 13,70 €, Ch. Saint-Martin.

LA VIE EN ROSÉ

LUDIQUE, LE VIN DE L'ÉTÉ GAGNE EN QUALITÉ POUR SE FAIRE UNE PLACE AU SOLEIL. SUIVEZ L'ÉTIQUETTE.



[5] Miss Courbières, 6 €, Courbières Wines. [6] Cuvée rosé, 13,90 €, Domaine du Chêne Bleu. [7] Un grain de folie, 6,50 €, Domaine Mamaruta sur vins-etonnants.com [8] Cuvée Muse Rose, 7,30 €, Domaine de Montine [9] Cuvée Cintré, 8 €, Laurent Herlin Vigneron.

AVEC QUOI ON LE SERT ?
Par Delphine Orsié, sommelière au Bistrot du sommelier à Paris.

En entrée : avec des salades composées, un caviar d'aubergine ou un carpaccio de bœuf, les notes actuelles de framboise étonnante et un rosé du Sud à base de cinsault se fondent à merveille avec la douceur d'une huile d'olive. Avec un poisson : pour booster le goût fumé et tempérer le «charnu» d'un saumon grillé ou d'une brochette de lotte, un rosé de cabernet franc de Bourgueil à la vivacité d'un vin blanc et la structure d'un vin rouge. Avec une viande : sur des barbecues épicés ou en sucrés-salés, un rosé de la vallée du Rhône à base de grenache, puissant et chaleureux, soutient très bien l'assaisonnement sans disparaître.

Le Point

Spécial Vin d'Été

15,5 - Domaine de Montine

26230 Grignan

04.75.46.54.21

IGP comté-de-grignan.

Muse. Nez frais, expressif, fraise, groseille, orange sanguine, onctueux, équilibré, fin, persistant. 5,50 €.

14/14,5 - Domaine de Montine

Grignan (26)

04.75.46.54.21.

Gourmandises. Fruits jaunes, pêche, gelée de pomme, juteux, gourmand, suave, finale sapide. 8 €.



Domaine de Montine



Jean-Luc et Claude Monteillet, les deux frères du domaine, ont le sens de l'accueil dans les gènes. Amoureux de la bonne cuisine, ils font partager leur passion au travers de dégustations thématiques « Vins et fromages », « Mets et vins », ou de repas déclinés autour des saveurs régionales. Ces agapes se déroulent dans la salle voûtée du domaine, face aux chais à barriques. L'été, ils sévissent dans les vignes. Au mois de juillet, ils organisent un dîner aux chandelles avec concert de jazz. À l'heure où nous mettons sous presse, ils n'ont pas encore fixé la date de cette soirée. Le bouche-à-oreille fonctionne si bien qu'ils jouent quasiment à guichets fermés chaque année. Suivez leur actu sur leur site Internet. Ceux qui ont raté leur tour peuvent toujours se rattraper en participant à l'une des soirées vin-jazz-tapas organisées une fois par mois dans le caveau. Les frangins ont aussi cinq gîtes, situés dans le paisible hameau viticole de la Grande-Tuilère.

Tous les lundis de l'été, ils réunissent leurs hôtes autour de la piscine pour un apéro maison. Pendant ce temps, les enfants s'amuse dans le bac à sable ou aux balançoires. Pour les plus grands, un terrain de pétanque et une table de ping-pong : prévoyez votre matériel ! Nos vigneron accueillent également les cavaliers : cinq box et des prairies sont mis à la disposition de leurs chevaux. L'hiver, ils proposent des week-ends truffes et vins, car Jean-Luc et Claude sont aussi trufficulteurs. Au programme : visite du marché de Richerenches, cavage, dégustation, repas et hébergement au domaine.

Domaine de Montine, 26230 Grignan. 04 75 46 54 21.

Soirée jazz-tapas : 15 € par personne ; dégustation à thème :

20 € par personne ; repas jazz dans les vignes : 40 € par personne.

Gîtes : entre 270 et 680 € la semaine.

Week-end truffes : entre 50 et 300 € par personne.

www.domaine-de-montine.com



Domaine de Montine
Vinsobres

Dans le trio de tête, cette cuvée nous semble faite pour les beaux jours. C'est en effet l'élégance des tanins et sa texture soyeuse qui dessinent son profil. Robe limpide, superbe nez complexe de fruits rouges, cade, garrigue, encaustique, cèdre. Palais suave et savoureux, laissant une sensation fraîche et minérale. Ses 80 % de grenache complétés de syrah semblent faits pour s'unir, l'élevage de douze mois en barrique est parfaitement intégré, une réussite. Si vous devez choisir un vin pour « entrer dans l'appellation », passez par celui-là.

 C'est la fête du gibier à plume, perdreau, faisan, pintade.

11 €

Hameau de la Grande-Tuilère, BP 5
26230 Grignan - 04 75 46 54 21

ALSACE

Séduction 2012.- Avec cette cuvée du domaine de Montine (AOP Grignan-les-Adhémar) dans la Drôme provençale on peut se faire plaisir dès maintenant (à moins d'avoir la patience de la laisser vieillir encore 5 ans). La syrah bien mûre s'exprime avec des arômes de réglisse, de cacao. Le viognier (10 %) apporte rondeur et harmonie, les tanins sont soyeux. Une cuvée de caractère qui porte bien son nom et qui est parfaite avec un gibier, des aiguillettes de canard, un gigot de 7 h.

Séduction rouge, domaine de Montine, tél. 0475465421



DEUX SÉJOURS, DEUX STYLES

Rustique sur le Domaine de Montine

Jusqu'à mi-mars. Week-end 2 nuits à partir de 120 € par personne comprenant hébergement en gîte sur place, cavage avec le propriétaire et son chien Cannelle sur ses terres, dégustation de vins. Forfait sur demande pour tout supplément : marché, repas de truffes, hébergement dans un hôtel partenaire à Grignan, etc. (domaine-de-montine.com).



BALADE GOURMANDE EN TERRE TRUFFIÈRE

Aux premiers timides rayons de soleil pourquoi ne pas partir traquer la truffe et apprendre à la cuisiner, dans le Sud-Est de la France, haut lieu de récolte de ce champignon roi ?

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR



Le vin se déguste, la vigne se visite

Vin, truffe, lavande: des trésors à découvrir au cœur de la Drôme provençale



Le Domaine de Montine : visite du domaine, dégustations, dégustations « personnalisées » et dégustation-grignotte (avec charcuterie régionale et fromages affinés), pique-nique (« tiré des sacs » ou, sur commande) sur site ou dans les vignes. Possibilité de location de salle pour séminaire. Le domaine cultive aussi des chênes truffiers et propose diverses activités autour de la truffe (en hiver et en été, sur rendez-vous). Possibilité d'hébergement en gîtes (6, de 2 à 6 personnes), boxes (5) disponibles pour tourisme équestre.

www.domaine-de-montine.com

Montine a 30 ans

Le domaine de Montine a 30 ans. Cette institution grignanaise a été créée par Claude et Jean-Luc Monteillet en 1987 dans le quartier de la Grande Tuilière. Le cadet retrace les grandes heures d'une affaire qui n'est pas prête de quitter la famille.

L'affaire de famille

1933. Albert et Marie-Louise Monteillet, les grands-parents, rachètent une propriété dépendant du château de Grignan, qui servait de relais de poste, d'écuries, de cave à vin et dont les terres étaient cultivées. La vigne y trouve sa place. Les parents, Roger et Colette, prennent les rênes jusqu'à ce que Claude et Jean-Luc créent le domaine. Aujourd'hui, alors que Claude s'appête à prendre sa retraite, leurs enfants respectifs semblent destinés à assurer la suite « en douceur » : Méliana travaille sur la partie commerciale et administrative et Camille sur la vinification ; quant à Rémi et Romain, Jean-Luc confie qu'il aimerait les voir rejoindre l'affaire.

Le temps de la coopérative

« A son époque, mon père (Roger, N.D.L.R.) a confié la vinification à la cave coopérative de Richerenches qu'il a contribué à créer » au milieu des années 60, explique Jean-Luc Monteillet. Le troupeau de 400 brebis l'occupe alors beaucoup et l'époque est difficile pour les vignerons. « Une année, ils ont dû vider le vin dans le caniveau pour recevoir la nouvelle récolte. »



Jean-Luc Monteillet dans le jardin ampélographique du domaine de Montine à Grignan qui permet au vigneron d'étudier la vigne avec ses visiteurs.

Le dilemme du nom

Jean-Luc a 25 ans, son frère huit ans de plus, quand naît le domaine de Montine. Un nom qui fait référence à ce point culminant de Grignan. Mais cet intitulé n'est pas celui que les frères avaient en tête initialement : « On a d'abord pensé à la Grande Tuilière (comme le quartier où se situe le domaine, N.D.L.R.) mais il y avait quarante domaines en France qui portaient un nom similaire. Montine m'a paru facile à prononcer, même en anglais, et puis c'est proche de Monteillet. » Banco!

La « folie » du caveau

La croissance a été importan-

te, le domaine passant en trois décennies de 20 à 80 hectares de vigne. « Quand j'ai voulu construire le caveau, mon père m'a dit que j'étais fou, se souvient Jean-Luc Monteillet. Que ça ne marcherait jamais parce qu'on était à 3 km de la route. Aujourd'hui, 40 % du vin est vendu au particulier au caveau ou sur les quinze salons que nous faisons, avec justement l'objectif de faire venir les gens dans ce lieu magique. »

Le défi de l'œnotourisme

« Cela fait 30 ans qu'on travaille sur l'œnotourisme » assure le copropriétaire du domaine, évoquant la création

rapide des premiers gîtes et, donc, du caveau. Désormais, des dégustations à la fois festives et pédagogiques sont régulièrement proposées autour du vin mais aussi, l'hiver, de la truffe.

Il souligne aussi l'importance « coopération » avec les autres vignerons et plus largement tous les acteurs du tourisme (restaurants, hôtels, etc.). « Il faut que notre région sente le vin, nous avons du retard mais tout le monde se rend compte du réel potentiel » explique Jean-Luc Monteillet, qui siège dans le comité régional du tourisme Auvergne-Rhône-Alpes depuis mai.

L'INFO EN +

MONTINE EN CHIFFRES

- 80 hectares de vignes, 5 ha de lavandes, 5 ha de chênes truffiers.
- 4 500 hectolitres produits par an, soit 300 000 bouteilles.
- 70 % vins rouges, 20 % de blanc (une rareté dans cette appellation), 10 % de rosé (AOP grignan-les-adhémar, côtes-du-rhône, côte-du-rhône village, vinsobres, vin de pays).
- Une quinzaine de salariés à l'année.

2002, la mauvaise année

Elle est gravée dans sa mémoire. Le jour du ban des vendanges, le millésime 2002 s'annonçait prometteur. Jusqu'à ce que deux puissantes averses ne viennent balayer tous les espoirs à quelque temps de la récolte. Heureusement, c'est une année exceptionnelle ! Ici, le soleil et le vent sont plus souvent loués pour leur aide précieuse.

2011, le changement

« Vous ne trouverez personne qui regrette. » L'appellation à laquelle Montine appartient est rebaptisée Grignan-les-Adhémar pour effacer une bonne fois pour toutes la confusion avec l'industrie nucléaire située plus au sud. « Du jour au lendemain, on n'a plus eu de réflexion là-dessus, on est monté en image », se réjouit le Grignonais, qui reconnaît que la réputation et l'ancienneté du nom de son domaine « nous a sauvés » dans cette épreuve.

Joël AUDRAN

domaine-de-montine.com

MARDI 11 JUILLET 2017 LE PROGRES

C'EST L'ÉTÉ LYON ET RÉGION 3



■ Camille et Méliana Monteillet : « Nous avons apporté une touche de féminité à des vins où nous privilégions la vitalité, la jeunesse et la fraîcheur. »

NOS VIGNERONS [UN JOUR, UNE APPELLATION]

Camille et Méliana, les deux cousines de la Montine

Chaque jour, du lundi au vendredi, découvrez des vignerons atypiques de notre région. Et partez en balade autour de leur vignoble. Aujourd'hui, l'AOC Grignan-les-Adhémar.

On n'a pas tous les jours 30 ans. Trois décennies, c'est à la fois l'âge de Méliana Monteillet, l'une des deux cousines aux commandes de la Montine, et d'un vignoble créé par son père Claudy et son oncle Jean-Luc. Avec Camille, qui partage les mêmes valeurs, elle exploite un domaine où les vignes cohabitent avec champs de lavande et chênes truffiers. Le « diamant noir » permet de prolonger l'activité, en

hiver. Depuis qu'elles ont repris l'exploitation, la seule sur la commune de Grignan, les deux jeunes vigneronnes ont affirmé leur goût. « À l'expérience de nos deux pères, nous avons apporté une touche féminité à des vins où nous privilégions la vitalité, la jeunesse et la fraîcheur. » Une quinzaine de cuvées, issues d'une dizaine de cépages, principalement en syrah, grenache, marselan, cinsault, pour les rouges, vignier, roussane et marsanne, pour les blancs, saura séduire tous les palais. « La variété des cépages offre l'opportunité de subtils assemblages, en rouge pour 50 % de la production », justifie Méliana, qui précise que le domaine tient son nom de la colline de la Montine qui se dresse jusqu'à 600 m d'altitude. Au caveau, construit dans un ancien relais de

diligence, Camille et Méliana commercialisent 40 % de la production. « Nous faisons quelques salons, comme à Lyon, notre plus gros salon de l'année. Nous vendons 80 % de notre vin en Rhône-Alpes. » Les prix oscillent entre 6 et 11 €. Excellent rapport qualité-prix comme sur l'ensemble d'une appellation qui, précise la vigneronne, « a vu ses surfaces divisées par deux, après la crise viticole, et l'arrivée de jeunes vignerons qui se sont installés en caves particulières ». Elle fait partie de ces jeunes pousses qui valorisent des vins structurés, avec des tanins au caractère gouleyant, qui séduisent les amateurs à l'étranger où part 30 % de la production de l'appellation.

Antonio Mafra

PRATIQUE Tél. 04.75.46.54.21.

L'ACCORD METS VIN

Pour faire connaissance avec Montine, nous avons choisi la cuvée « Séduction » 2015 (11 € chez les cavistes). Atypique pour l'appellation, cet assemblage syrah (90 %) et de vignier, devrait vous rappeler un grand vin de la vallée du Rhône. Une couleur ensoleillée... mais à prix doux. Ample, avec des arômes de fruits rouges, mûrs et confits, quelques notes de cuir en finale, ce flacon est un excellent partenaire pour un magret de canard rosé accompagné d'un risotto aux truffes, voire d'une simple omelette aux truffes.

GRIGNAN Domaine de Montine

L'amour de la famille et du vin...

Quand Albert Monteillet s'installa à Grignan sur le hameau de la Tuilière le 19 mars 1934, il ne se doutait pas que 80 ans après il y aurait 7 membres de la famille Monteillet inscrits à l'annuaire téléphonique sur les terres de cette ferme qu'il venait d'acheter. Il ne pouvait pas imaginer non plus que sa modeste exploitation, destinée à la polyculture, deviendrait un domaine viticole florissant et connu sur le plan international, grâce à son fils Roger, à ses petits fils Claudy et Jean-Luc et à la nouvelle génération très prometteuse.

Albert a tracé le chemin, après le lait, le vin...

Depuis trois générations la famille d'Albert était implantée à Taulignan et dans un premier temps, il commençait à gagner sa vie en produisant du lait, qu'il livrait de porte à porte, le soir après la traite de ses vaches. Marié à Marie-Louise Bompard (même famille que les producteurs de Roussas), il avait une fille et un fils René qui suivait ses traces. Fini le lait en 1934 à Grignan, désormais avec une belle cave à la ferme, il se lança dans la vinification en plus de la polyculture. Il possédait une vigne à Taulignan près de la Clarté Notre Dame, des Côtes-du-Rhône, toujours dans la famille : un porte-bonheur. Le vin qui sortait du pressoir personnel se vendait en barriques, on s'entraidait entre amis au moment des vendanges et il fallait travailler dur.



Une grande famille en 2014 dont deux futurs exploitants.

L'aventure continua avec René

Né en 1926, il démarra sa vie professionnelle sur la ferme en même temps que la crise du vin des années 50, mais il savait se battre. Surproduction viticole, difficultés, et enfin départ des raisins pour la cave coopérative.

La polyculture et l'élevage permettaient de vivre, un troupeau de 400 brebis mené par le berger Jean Vergat jusqu'à sa retraite en 1987 apportait un plus non négligeable. Roger Monteillet, membre actif pour l'organisation des coopératives et la création de l'AOC « Coteaux du Tricastin » en 1973, menait le domaine de main de maître. Il fut maire durant deux mandats de 1971 à 1983. Ses deux fils « marchaient dans les vignes derrière lui et apprenaient la leçon » comme dit son fils Claudy. Pas de petite cuillère d'argent dans la bouche, plutôt le goût du travail, l'opiniâtreté dans le désir de réussite et le sens du com-

merce.

Un tournant avec la création du domaine et la cave ressuscitée

En 1987, les deux frères, nés en 1953 pour Claudy et en 1961 pour Jean-Luc, volent de leurs propres ailes et créent le Domaine de Montine. Première vinification, la vente en bouteilles voit le jour et ne cesse au fil des années d'augmenter en qualité, en régularité et en originalité. Succès dès 1988, avec une première médaille d'or au Concours Général de Paris, 1990, replantation du vignoble de Valaurie, 1997, première cuvée de Viognier, fleuron de la maison, 2003, millésime hors normes, 2005-2006, acquisition de terres à Vinsobres et sortie du 1er Vintage. En 2007, fête des 20 ans et en 2009, changement d'appellation en « Grignan-les-Adhémar » et nouvelle cuve bois, un autre tournant. En 2011, agrandissement et création du nouveau caveau et d'un caveau privé pour les séminaires. En

2014, un agrandissement, bientôt inauguré, pour des dégustations, des démonstrations de cuisine avec l'aide de grands chefs, des repas, des fêtes, etc.

Aujourd'hui, une entreprise de 12 personnes dont 7 salariés

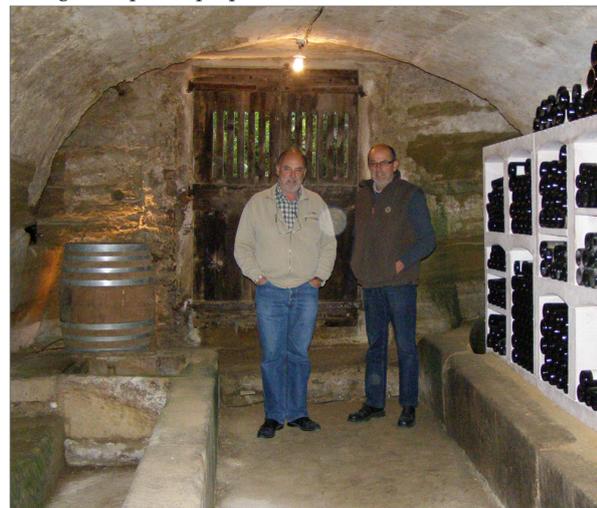
Grignan ne peut que se réjouir d'avoir accueilli à la Tuilière le premier patron de Montine, l'entreprise florissante compte 7 salariés, les enfants des propriétaires actuels, Mélina et Camille, vont bientôt devenir exploitants à leur tour sur le domaine, Rémi fait ses études pour rejoindre l'équipe. La passion du vin est héréditaire chez les Monteillet et ils n'ont pas peur de retoucher les manches ! Et comme le bon sens paysan le conseille, il vaut mieux diversifier, donc à côté des 65 hectares de vigne en pleine propriété,



Albert Monteillet, 1er maître de la ferme de Montine en 1934.

la famille exploite 5 hectares de lavande et 5 en fermage pour les truffes, des gîtes et l'organisation de visites des chais, repas, fêtes, etc. Il ne faut pas oublier que la bonne humeur, l'esprit d'équipe et de partage qui vont bien avec le vin caractérisent tous les Monteillet.

A noter : portes ouvertes avec inauguration de la nouvelle extension les 5, 6 et 7 décembre de 9h à 19h.



Claudy et Jean-Luc, dans la cave d'origine.



Le caveau aujourd'hui en cours d'extension pour agrandir les possibilités d'accueil.



Roger Monteillet et ses copains viticulteurs dans les années 50.

Domaine de Montine

Trois médailles pour les vigneronnes

À Grignan au Domaine de Montine, les vigneronnes de la maison, Mélina et Camille, sont très fières et heureuses. Au concours général, qu'elles qualifient de très sérieux, dégustés par des professionnels et des amateurs éclairés, les vins de Montine ont gagné deux médailles d'or et une d'argent.

L'or pour le Gourmandise rouge 2016 et le Séduction 2015 « Grignan-les-Adhémar » et l'argent pour le Vin-sobres 2015.



Camille et Mélina présentent leurs crus récompensés.

En 2017, ce domaine fêtera 30 ans d'existence et de vinification sur place, notam-

ment pour le Gourmandise, cru fétiche de la cave depuis 1986.

LE MONDE DU VIN

Domaine de Montine
26 / GRIGNAN

Une famille atypique et dynamique

En 1987, la famille Monteillet crée la cave. Depuis ce jour, les visiteurs viennent de plus en plus nombreux partager un moment convivial autour du vin. Le caveau vous accueille tous les jours, et permet la dégustation des vins du domaine dans un esprit familial et détendu.

Une nouvelle génération en piste

Albert, Roger, Jean-Luc et Claudy, désormais Camille et Mélina. Voici la 4e génération qui prend à bras-le-corps les vinifications du domaine. Après de nombreux séjours à travers le monde, Mélina et Camille se dédient au domaine familial. Sous l'œil avisé de leur père respectif, les filles travaillent sans relâche pour obtenir des vins avec beaucoup de rondeur et de finesse. Le millésime 2015 est le résultat d'un travail précis dans les vignes, ainsi que dans la cave. «*Nous sommes très fières de pouvoir relever ce challenge. D'autant plus que le millésime 2015 sera à marquer dans les beaux millésimes de la vallée du Rhône.*»

Une nouvelle salle dégustation : le Chai

Dédiée aux amateurs de vins et de gastronomie, le domaine ouvre un nouvel espace de dégustation : Le Chai. Cet espace est réservé à des dégustations privatives, commentées par la sommelière. En hiver, vous apprécierez les



moments autour de la truffe (cavées sur le domaine) et des vins. Au printemps, l'espace extérieur est réservé à des instants plus festifs et musicaux. «*Le maître mot de ce nouvel endroit : Convivialité. Cet espace fera le plaisir de*

tous les gourmets de la région»

Pour retrouver leurs futurs événements connecter vous sur : [facebook.domainedemontine.fr](https://facebook.com/domainedemontine) ou sur le site internet : domaine-de-montine.com.



GRIGNAN - DRÔME PROVENÇALE

Domaine de Montine Hameau de la grande Tuilière BP5 26230 Grignan
Tél : 04 75 46 54 21 Fax : 04 75 46 93 26
Email : melina.domainedemontine@gmail.com
www.domaine-de-montine.com