



Bachique INSTINCT

LE SOUS-MARINIER NAVIGUE À L'OREILLE, LE PARFUMEUR COMPOSE AU NEZ, STÉPHANE MONTEZ, LUI, VINIFIE À L'INSTINCT. ENTRE BON SENS PAYSAN, HÉRÉDITÉ, GRAIN DE FOLIE ET CURIOSITÉ, LE VIGNERON DE CHAVANAY, PERCHÉ SUR SES HAUTEURS, NE MANQUE PAS DE COULEURS.

PAR MÉLANIE MARULLAZ - PHOTOS : CLÉMENT SIRIEYS

Une série de mails, quelques SMS perdus dans la stratosphère, et, deux jours avant notre départ pour les Côtes-du-Rhône, un synthétique "Allez Go" valide in extremis notre rendez-vous. Ouf ! Première bonne surprise. Arrivée au domaine le jour J, maison de famille en pierres enroulée autour d'une charmante petite cour, et, au bout du chemin, massif comme un château-fort posté, avec sa tour, en vigie au-dessus du Rhône, l'impressionnant caveau de dégustation... Le site est enchanteur, c'est la seconde surprise. Nous sommes en retard, Stéphane Montez l'est aussi. Il a l'air d'avoir mille choses plus importantes à faire que de parler à des journalistes, entre et sort, virevolte d'une table de joyeux goûteurs à l'autre : "c'est un principe, on est perdu à 3 km sur les hauteurs du village, alors on garde toujours un peu de temps pour les particuliers qui font l'effort de monter

jusqu'à nous". Puis il se pose enfin, avec nous, entièrement, et nous comprenons que, de nos surprises, nous ne sommes pas au bout.

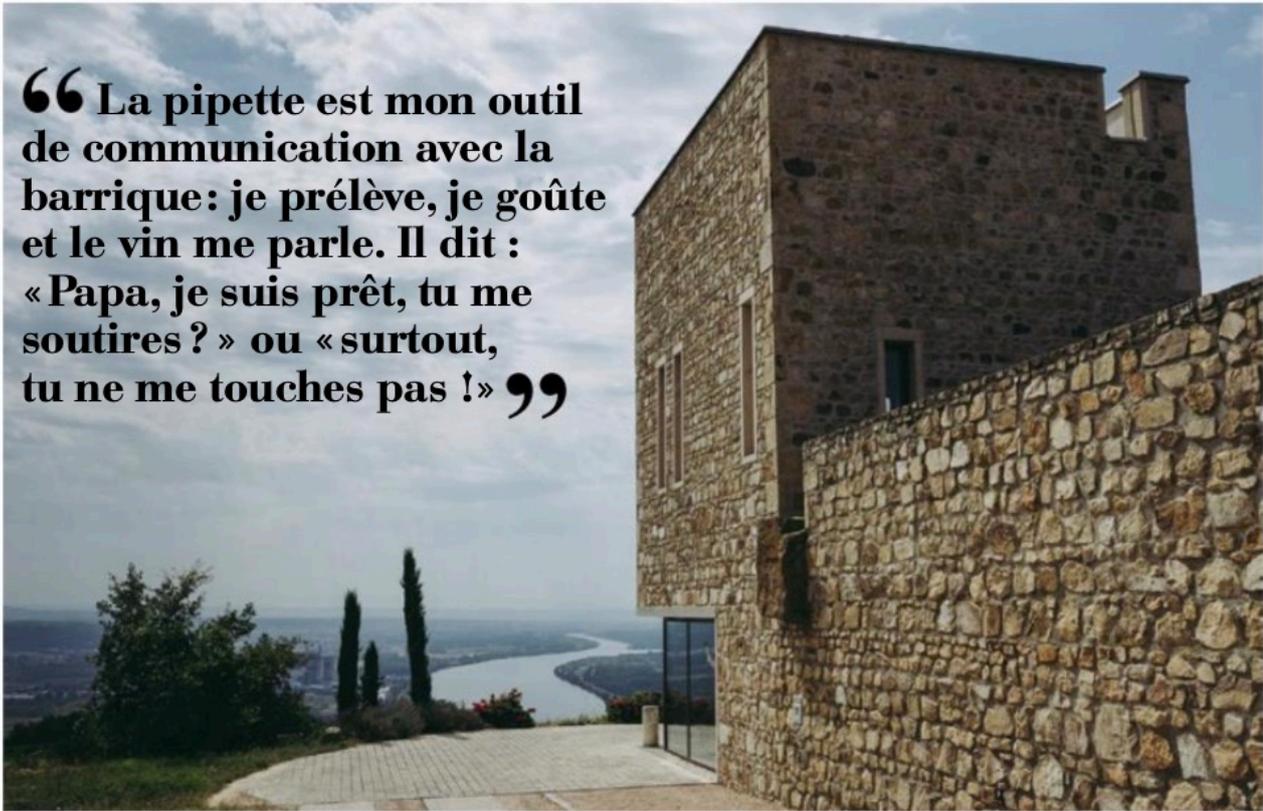
DE CHAI ET DE SENS

Stéphane Montez est un drôle d'oiseau. Il entretient d'ailleurs une relation de longue date avec le hibou Grand Duc qui niche en contrebas de ses vignes, dialogue avec lui à grands renforts de hululements, même s'il n'est pas tout à fait sûr de ce qu'il lui dit. Il raconte ça, l'œil facétieux, le sourire à l'affût des réactions de son interlocuteur, mais souligne, l'air de rien, la richesse de la biodiversité qui l'entoure. Parce qu'avec ses 16 hectares en bio sur 24, Monteillet est, à Chavanay, l'un des domaines qui travaillent la plus grande surface dans le respect de l'environnement, "par conviction, et non par décision marketing. De toute façon, ■■■





“ La pipette est mon outil de communication avec la barrique: je prélève, je goûte et le vin me parle. Il dit : « Papa, je suis prêt, tu me soutires ? » ou « surtout, tu ne me touches pas ! » ”

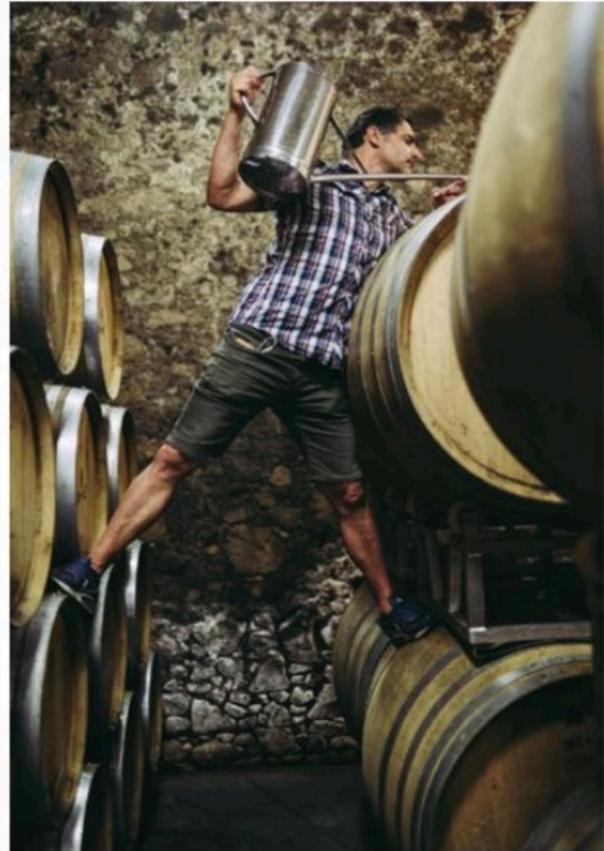


dans notre région, le climat est peu favorable au développement des maladies, le Mont Pilat joue son rôle protecteur, le Rhône celui de climatiseur, la vallée est bien ventilée, il n'y a pas de meilleur traitement.” Parcelle après parcelle donc, il se convertit. L'objectif ? *“Y arriver sans revendiquer”.*

Dans les rangs que nous traversons, juste devant le chai – dont les murs, en pierres, sont orientés dans la même direction que l'étaient les pierres avant leur extraction de la carrière, s'il vous plaît – il tente d'étouffer l'herbe concurrente de la vigne avec de la paille de lin. Mais cette dernière empêche aussi les petites pluies de s'infiltrer, quand parfois, même 5 mm d'eau, surtout pendant ces étés très chauds, feraient une belle différence. C'est un essai. *“Il faut y aller à tâtons, pour ne pas se décourager! Il n'y a pas de solution miracle, de baguette magique, chaque vigne doit avoir son mode de conduite, de travail, son propre outil.”* Un de ceux qu'il privilégie? La taille dite « Poussard », non mutilante et respectueuse des flux de sève. *“Je ne considère d'ailleurs pas mes tailleurs comme des salariés viticoles, mais comme des artistes qui sculptent des œuvres d'art. Le cep est une pièce unique qui donne un chef-d'œuvre unique !”,* déclame-t-il en faisant sonner ce qu'il dit de sérieux comme léger, et inversement.

CEPS GAGNANTS

Parce que du sérieux, à Monteillet, il y en a, évidemment. Du lourd, même. Les ancêtres de Stéphane ont acquis le domaine après la Révolution. Mariniers, tonneliers, ■■■





vignerons, ils ont prospéré entre le fleuve et les coteaux, acquérant ainsi progressivement les terres qu'il exploite aujourd'hui et qui, toutes, se situent autour de la cave, à moins de 2 km. Dans la droite lignée des neuf générations précédentes, pour lui, il n'a donc jamais été question de faire autre chose. *"Mon père, Antoine, m'a transmis de bons gènes et la passion qu'il respire, il m'a contaminé !"* Il complète alors ce que l'hérédité et l'école ont forgé en se lançant à la découverte du Nouveau Monde, pour apprivoiser, pendant deux ans, des ceps australiens, californiens, sud-africains... et même, comble de l'exotisme, anglais et suisses.

"J'avais dit en rigolant à mon père, que je reviendrais ici si on avait du Côte-rotie... et il m'en a trouvé !" Alors, en 1997, il retrouve son Rhône sweet Rhône. *"Mais j'avais un côté fougueux, je voulais aller plus loin dans les macérations. Mon père préférait faire plus court, et prendre le risque d'oublier d'extraire des choses dans la peau ; moi je penchais vers le plus long, et là, on peut aussi y perdre. On a beaucoup échangé, j'ai écouté la sagesse et il s'est ouvert... mais il m'a fait confiance tout de suite, m'a permis d'avancer plus vite, je lui dois tout."*

OISEAU DE MUID

Fougueux peut-être, mais conscient qu'il faut laisser le temps faire son œuvre, côté élevage, il y va piano aussi. Avec ses blancs notamment, ce qui n'est pas ■■■





courant. "Laisse-lui faire ses Pâques, ça se goûte toujours mieux, disaient les vieux..." Alors il attend que les cloches passent, parfois même deux fois, avant d'embouteiller. "Il faut un terroir qui ait la carrure pour supporter un élevage aussi long ! Mais si ça marche, le vin se garde plus longtemps, développe des arômes tertiaires intéressants, renforce son immunité contre l'oxygène, donc l'oxydation, ce qui nous permet de diminuer les doses de soufre." Quand je vous disais qu'il était sérieux... mais pas trop longtemps quand même : "la pipette est mon outil de communication avec la barrique, comme une clé USB avec un ordinateur : je prélève, je goûte et le vin me parle. Il dit : «Papa, je suis prêt, tu me soutires?» ou «je ne suis pas prêt, mais tu peux me débarrasser de mes lies» ou «surtout, tu ne me touches pas ! Là, je suis bien...»" Il vient d'ailleurs de mettre en bouteille son Condrieu Chanson 2018, "après 666 jours d'élevage en demi-muid, en jours fleurs et lune descendante !".

Demi-muid ? Un gros tonneau de 500 à 650 litres -590 ici-, dont l'utilisation est l'une des marques de fabrique du domaine. "Je suis un gros fan de ce contenant ! Pour s'étoffer, les vins ont besoin de micro-oxygénation à travers les pores du bois ; dans l'inox, c'est comme une famille avec trois gosses dans un 30m² pendant le confinement... Mais le demi-muid, c'est plus de volume de vin pour moins de surface de bois, parce que même si le bois, c'est bien, le vin c'est mieux !" Et quels que soient ses choix, Stéphane Montez les résume d'une phrase, une sorte de refrain : "A la vigne, comme à la cave, tout est fait à l'instinct". Bachique, l'instinct. ■

► + d'infos : www.montez.fr

Le Mot de MEGHAN DWYER

“ Pour moi, Montez, c'est Condrieu ! Les deux, «Chanson» et «Grandes Chaillées», parce qu'ils rassemblent tout ce que j'adore dans cette région, l'équilibre entre l'acidité, le fruit, la minéralité. La première fois que je les ai goûtés, c'était avec l'assistant-chef de viticulture de Romanée-Conti, dans un petit bar à vins à Beaune, et c'était vraiment un grand moment. Stéphane, comme Yves Cuilleron, est quelqu'un qui attache plus d'importance à l'art qu'au marché... Ces vins sont aussi incroyables avec des plats asiatiques, thaï ou chinois, qu'avec un St-Marcellin, même si ça paraît complètement illogique ! ”

