CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES LA MONTAGNETTE

2023 · Rouge · France / Vallée du Rhône

Producteur : Les Vignerons d'Estézargues
SAQ (CCNP) : 11095949
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 20.35 $

Appellation : Côtes du Rhône villages
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Cave des Vignerons d'Estézargues / Jean-Marie Granier
Géologie du sol : Terroir typique de grands sols de l'appellation. Argile mêlée aux galets de l'ancien lit du Rhône. Certaines vignes situées entre 60 et 120 mètres d'altitude. Vignes en gobelet.
Encépagement : Grenache (50%), Syrah (41%), Cinsault (8%) et Carignan (2%)

Vinification : Suite à une culture biologique, la vinification s'opère sans soufre et à basse température afin de profiter au mieux du fruit et du potentiel terroir. La fermentation est courte, ce qui permet de préserver l'intensité du fruit. Pas de filtration ni de collage.
Élevage : L'élevage est soigné, créant une structure gourmande. Vieillissement en fût durant six mois.

Accord vin et mets : Magret de canard, gibiers et rôties.

Le domaine :

La Cave d'Estézargues a été créée en 1965, dernière-née des Côtes du Rhône gardoises. Elle récolte le fruit des 400 hectares travaillés majoritairement en appellation Côtes du Rhône et sa déclinaison villages Signargues, en référence à un plateau géologique de galets roulés où la vigne s'épanouit depuis des temps anciens.
En 1989, l'arrivée de Jean-François Nicq (désormais vigneron de domaine Les Foulards Rouges dans le Roussillon) est le point de départ d'une orientation plus qualitative avec une valorisation de la production. La vente de vin en vrac au négoce a laissé place au développement de la bouteille. Jean-François incite les viticulteurs à réduire les intrants au vignoble, voire à se convertir au bio, et les vins sont vinifiés naturellement et mis en bouteille par domaine afin de mieux révéler l'identité de chacun.
Issu de la propriété de Jean-Marie Granier, le Côtes du Rhône La Montagnette, dont les vignes taillées en gobelet sont plantées sur une petite colline aux sols argileux recouverts de galets, est devenu l'un des

premiers vins élaborés selon les principes du vin naturel sur les tablettes de produits réguliers à la SAQ.

Revue de presse :

Véronique Rivest, La Presse, Mar 2025

Gras, sel et sucre : ça définit pas mal les repas de cabane à sucre ! Les deux premiers ne sont pas un problème pour le vin, le troisième un peu plus. Pour le vin, les blancs ne s'en sortent pas trop bien. On privilégie des vins rouges tout en fruit : soit souple et charnu, pour enrober toutes les saveurs, ou léger et très frais, comme un beaujolais, qui agira comme la lager.
Abordable : fruit et gourmandise
Son prix a grimpé tout doucement, mais il reste d'un très bon rapport qualité-prix, comme tous les vins produits par les Vignerons d'Estézargues, une cave coopérative modèle. Assemblage typique du Rhône méridional, il est élaboré avec du grenache surtout qui, dans ce très bon millésime, offre beaucoup de fruit et de gourmandise, avec syrah, carignan et mourvèdre. Le nez est un peu retenu, mais charmeur, avec un fruit mûr, une pointe d'anis, d'épices et de fleurs. Et quelle jolie bouche ! Une matière mûre et charnue, aux tonalités de cerise et de kirsch, est portée par une grande fraîcheur, avec beaucoup d'éclat et de vitalité. Très peu de tanins (à éviter quand il y a du sucre dans l'assiette !), mais tout de même du relief et une légère mâche en finale. Servi rafraîchi, il accompagnera un ragoût de boulettes, des fèves au lard, un jambon à l'érable.
Garde : de 1 à 2 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2025-03-15/les-vins-de-la-semaine.php

Nadia Fournier, Méchants Raisins Journal de Montréal, Jan 2025

Ce classique de la vallée du Rhône porte maintenant la certification biologique. Les Vignerons d'Estézargues, une toute petite cave coopérative, sont inscrits dans une démarche de qualité et de mise en valeur du terroir depuis des années, et la cuvée La Montagnette le reflétait dans tous les millésimes. Le 2022 n'y fait pas exception. Belle intensité aromatique au nez, avec des notes de cacao et de kirsch, assez typées du grenache, dont le vin est composé pour moitié. Les vinifications se font sans intrants, avec un apport limité en SO2. Un rouge droit, franc et assez ample, avec un bel enrobage fruité. Un incontournable au répertoire général, disponible dans presque toutes les succursales du réseau de la SAQ.

https://www.journaldemontreal.com/2025/01/17/5-vins-originaux-a-moins-de-20

Alain Pérocheau, HippoVino!, Mar 2024

Alerte vins rouges chouchous : Montagnette 2022, Chave Mon Cœur 2022, La Fage Cahors 2021 et Moueix Pomerol 2020
Ces quatre bons vins rouges sont devenus des vins chouchous sur ce blogue, car ils ont obtenu au moins 3 recommandations par les critiques de vin ou blogueurs spécialisés qui sont répertoriés sur le site hippovino.com, et ceci pour le millésime actuellement vendu à la SAQ. Une particularité ce mois-ci, les quatre sont français.
Avec des appréciations de plusieurs personnalités différentes, il y a de bonnes chances pour que plusieurs de nos lecteurs les aiment également, bref ce sont des valeurs sûres. On va vous les présenter maintenant par ordre de prix, en commençant par le moins cher. Cliquez sur le nom du vin pour accéder à sa fiche avec les informations détaillées ainsi que les liens vers les critiques et le site de la SAQ.
La Montagnette Signargues 2022 (Hipponote 3* $$ SAQ : 18,20 $ - code 11095949)

Ce vin des Côtes du Rhône Villages est produit par la cave coopérative des Vignerons d'Estézargues avec les cépages grenache, syrah, carignan et mourvèdre. Il est élevé 6 mois en fûts de chêne. Cette bouteille a été recommandée par Marc André Gagnon (Blogue Vin Québec), Yves Mailloux (Blogue ClubDGV) et les Méchants Raisins Nadia Fournier et Patrick Désy (Journal de Montréal).
C'est un vin bien connu des clients de la SAQ, facile à trouver dans de nombreuses succursales et dans ce millésime il fait preuve de plus de puissance tout en gardant sa fraîcheur et ses belles saveurs fruitées. Toujours bien fait et un très bon rapport qualité/prix.
[...]
À la vôtre!

https://hippovino.blogspot.com/2024/03/alerte-vins-rouges-chouchous.html

Marc André Gagnon, Vin Québec, Mar 2024

Un beau vin rouge léger, finement épicé sur un petit fruité rafraîchissant.

https://www.vinquebec.com/revues/la-montagnette-2022/

Natalie Richerd, La Tribune, Feb 2024

Un classique généreux et toujours constant qui fait partie de mes incontournables. Je suis toujours agréablement séduite par ce vin chaque fois que je le redécouvre : complet, savoureux et impeccable, dans un rapport qualité-prix imbattable.

https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2024/02/15/des-vins-de-calibre-en-toute-simplicite-TJIFF6PJOBA6DHEXWOXOORBWAY/

Yves Mailloux, Club des Dégustateurs deGrands Vins, Feb 2024

La cave d'Estézargues est une petite coopérative qui regroupe dix familles de vignerons possédant chacune leur domaine. Ces vignerons ont décidé de s'unir afin d'acheter du matériel plus performant et d'optimiser la force d'achat autour d'une seule unité de vinification à Estézargues.
Elle a été fondée en 1965 dans la commune de Signargues, au sud de la vallée du Rhône, entre le pont du Gard et le pont d'Avignon, à 20 kilomètres de Châteauneuf-du-Pape.
Cette coopérative peut compter sur l'approvisionnement de plus de 400 hectares de vignes cultivées (en bio et en culture raisonnée) par ses adhérents, situés dans l'AOC Côtes-du-Rhône Villages-Signargues qui se décline en rouge uniquement. Il s'agit de l'une des 22 dénominations géographiques de l'AOC Côtes-du-Rhône Villages.
Si le territoire de Signargues comprend 4 villages (Domazan, Estézargues, Saze et Rochefort du Gard), on y retrouve qu'un seul terroir au sol recouvert des mêmes galets roulés que son renommé voisin, Châteauneuf-du-Pape.
Le répertoire de la cave d'Estézargues comprend des cuvées individuelles de chacun des domaines représentés, mais également d'autres élaborées avec les raisins de plusieurs producteurs.
Pour tous les vins produits, on n'y utilise pas de levures sélectionnées et ne pratique pas les filtrations, collages ou quelques technologies qui dénatureraient le vin. Le soufre n'est pas utilisé lors des vinifications mais uniquement en très petite quantité lors de la mise en bouteille.
Ainsi, on retrouve donc plus de 32 vins rouges en provenance de cette coopérative, mais malheureusement seulement 1 seule référence à la SAQ (voir ici).

Le vin mentionné en titre est issu du Domaine de la Montagnette qui est la propriété de Jean-Marie Garnier. Il résulte d'une courte fermentation sans soufre à basse température, sans filtration et ni collage, ce vin a été élevé en fûts durant 6 mois.
Cette cuvée faisant partie des produits courants de la SAQ, elle fort bien représentée dans le réseau, étant présente dans presque toutes les succursales.
À ma connaissance, ce vin est le seul représentant au Québec de l'appellation Côtes-du-Rhône Villages-Signargues.
[...]
[Accord met et vin]
Côtelette de porc, relish de canneberges, graines de moutarde
Notes de dégustation:
D'une qualité constante de millésime en millésime, ce vin représente une valeur sûre et un bon achat au rayon des produits réguliers de la SAQ.
Habillé d'une robe rubis de moyenne intensité et subtilement violacée, ce vin s'ouvre sur de discrètes notes florales (violette), ainsi que sur des arômes de fruits rouges et noirs (mûre, fraise, framboise), émaillés d'effluves de garrigue, avec un soupçon de réglisse et d'olive noire. Malgré sa teneur alcoolique (non apparente), la bouche est fraîche et sans lourdeur. Elle détaille une exemplaire précision du fruit, un parfait équilibre, et se termine sur une agréable finale de bonne portée.
Compte tenu du nombre de succursales où l'on peut trouver ce vin, si vous n'y arrivez pas, vous êtes vraiment malchanceux
Un bon candidat pour les viandes rouges ou blanches, rôties, grillées et mijotées, ainsi qu'avec les fromages pas trop relevés. Servir légèrement frais.
[Accords mets et vin]
Burger à l'agneau
Lapin à la sauce tomate et olives noires

https://clubdgv.blogspot.com/2024/02/la-montagnette-cave-destezargues-cotes.html

Nadia Fournier et Patrick Désy, Journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Feb 2024

Cette cave rhodanienne regroupe à peine une dizaine de vignerons, qui ont à cœur de communiquer leurs terroirs jusque dans le verre. À l'ouest d'Avignon, ils élaborent cette cuvée devenue hyper populaire depuis son arrivée à la SAQ. Avec raison, puisque c'est parmi les meilleurs vins rouges au répertoire général à moins de 20$. Vinifié sans intrants, avec un apport limité en SO2, le 2022 est riche et puissant tout en restant net, précis et digeste. Avec un plat d'agneau braisé à la tomate et aux olives kalamata, on se régale pour pas cher.

https://www.journaldemontreal.com/2024/02/09/apero-repas-dessert10-bouteilles-ideales-pour-rythmer-votre-souper-de-la-saint-valentin

Mélanie Frappier, Tout sur le vin, Nov 2023

Ensemble, ils cultivent 400 hectares de vignes dont la production offre des cuvées propres à chaque domaine ainsi que certaines qui rassemblent tous les vignerons. Cette cuvée-ci fait partie des domaines et a été élaborée sous l'appellation Côtes du Rhône Villages, alors que Signargues réfère à un village de la région.
L'assemblage mélange 70% de grenache, 20% de syrah et des parts égales de carignan et de mourvèdre. Il arbore une robe d'une brillante couleur violine. Se dégage un attrayant parfum de violette et de fruits

noirs, agréablement épicé et avec une pointe anisée. À la dégustation, il est frais, équilibré et très fruité aux accents épicés. Il ne faut pas se laisser distraire par le degré d'alcool à 14,5%, car ce vin est généreux et très plaisant en bouche. Il fera un heureux mariage avec les pièces de bœuf ou d'agneau. BIO. (18,15$)

https://www.toutsurlevin.ca/le-vin-de-la-semaine-3/

Serge Leduc, Le Soleil de Châteauguay, Oct 2023

Ce vin est aussi produit par une cave coopérative dont le nom est: «Les vignerons D'Estézargues». Située dans le sud de la France dans la région des Côtes du Rhône, cette coopérative produit un nombre impressionnant de vins.
L'appellation Côtes du Rhône villages permet d'ajouter le nom d'un village parmi les 22 autorisés. C'est la raison pour laquelle apparait le nom Signargues sur l'étiquette.
Ce vin est le résultat de l'assemblage des cépages Grenache 70%, Syrah 20%, Carignan 5% et Mourvèdre 5%., D'une couleur rubis, il offre des notes de fruits rouges, de poivre et une pointe florale que complète une légère minéralité. En bouche, le vin est sec et rafraichissant qui crée un bel équilibre avec les tannins bien présents. Le tout d'une belle longueur. Avec de l'agneau, un filet de bœuf ou un magret de canard, l'accord sera excellent.
À noter qu'il s'agit d'un vin bio, donc les vignes n'ont pas été en contact avec des produits chimiques.
Prix 18,15$
Garde: à boire, mais peut se conserver environ 5 ans.

https://www.cybersoleil.com/de-beaux-vins-a-decouvrir

Marc Chapleau, Facebook, Profil personnel, Jun 2023

Impeccable dans ce millésime 2021, comme toujours ou à peu près. Un côtes-du-rhône relativement costaud, pas étonnant, un nez de kirsch qui connote un taux d'alcool conséquent (14,5 % environ), mais beaucoup de fruit tout du long et une acidité prégnante, qui "jive" le tout. À 17,10 $, avec, exemple, une viande sur le barb', l'affaire est entendue ⊠

https://www.facebook.com/marcchaplea

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jan 2023

Organic. As someone who drinks mostly white wine, this is the style of red I drink if I want to sip on a wine without any food. It's so refreshing and juicy, yet still shows enough complexity to make it interesting, with its notes of garrigue and black pepper on the finish. The tannins are delicate enough that it can match with some meat, but this is one of those "keep it cool and pack it back" reds that I love. Will pair with almost anything.
Grape variety: grenache, syrah, carignan, mourvèdre.
Residual sugar: 1.9 g/L. Serve at: 16 C.
Drink now.
Food pairing ideas: apéritif, falafel and hummus, white meats.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-jan-27-2023

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

Cette petite cave rhodanienne regroupe à peine une dizaine de vignerons qui ont à coeur de communiquer leurs terroirs jusque dans le verre.
Côtes du Rhône-Villages Signargues 2020
La Montagnette
À l'ouest d'Avignon, ils élaborent cette cuvée devenue hyper populaire depuis son arrivée à la SAQ. Avec raison, car c'est sans doute le meilleur vin rouge qu'on puisse acheter au répertoire général (382 succursale au moment d'écrire ces lignes), à moins de 20$. Vinifié sans intrants, avec un apport limité en SO2, mais toujours net, précis, croquant et franchement rassasiant. On se régale pour pas cher.

Nadia Fournier et Patrick Désy, JM Zeste, Le Journal de Montréal, Oct 2022

Cette petite cave rhodanienne regroupe à peine une dizaine de vignerons qui ont à coeur de communiquer leurs terroirs jusque dans le verre. À l'ouest d'Avignon, ils élaborent cette cuvée devenue hyper populaire depuis son arrivée à la SAQ. Avec raison, car c'est sans doute le meilleur vin rouge qu'on puisse acheter au répertoire général, à moins de 20$. Vinifié sans intrants, avec un apport limité en SO2, mais toujours net, précis, croquant et franchement très rassasiant. On se régale pour pas cher.

https://www.journaldemontreal.com/2022/10/07/les-meilleurs-vins-a-moins-de-20--dans-le-guide-du-vin

Véronique Rivest, La Presse, Mar 2022

AUTHENTIQUE TERROIR
Ce vin, élaboré par Les Vignerons d'Estézargues, une cave coopérative qui réunit une dizaine de familles vigneronnes, est devenu un incontournable sur nos tablettes. D'une constance remarquable, il offre, chaque année, un des meilleurs rapports qualité-prix. Le 2020 le confirme encore. Issu d'un très bon millésime, il s'ouvre sur un nez délicat, fin, parfumé, avec des notes florales, de violette, et de fruits noirs mûrs. À l'aération apparaissent des arômes de crème de mûre et d'épices. La bouche est riche et soyeuse, bourrée de fruit, mais avec une acidité super fraîche qui apporte élan et tonus. Des tannins mûrs mais fermes s'égrènent en finale. Un vin très complet, issu d'une viticulture et de vinifications exemplaires, qui est une authentique expression de son terroir. À ce prix, bravo! À déguster avec saucisson sec, couscous aux merguez, hamburger à l'agneau, saucisses et légumes grillés.
Domaine La Montagnette Signargues Côtes du Rhône Villages 2020, 17,45$ (11095949), 14,5%
Garde: de 3 à 5 ans

https://plus.lapresse.ca/screens/54f768c0-687b-4bde-a277-8d3817545d7c__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal+share