CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES LA MONTAGNETTE

2024 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Les Vignerons d'Estézargues
SAQ (CCNP) : 11095949
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 20.05 $

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.
Conservation : 1 a 2 ans

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 : les vins de la semaine, de bons choix abordables et un plus prestigieux, Oct 2026

Classique : en plein dans le mille !
La coopérative Les Vignerons d'Estézargues frappe encore dans le mille en 2024 avec le Domaine de La Montagnette. Une année compliquée côté météo, mais qui finalement a produit des vins d'une qualité inattendue, pleins de fruit et de fraîcheur. Assemblage à base de grenache surtout, celui-ci en livre tout le caractère fruité, avec des notes de fruits rouges et noirs, frais et confits, auxquelles un peu d'anis, de poivre blanc et de lavande apporte de la nuance. Et la bouche suit, tout en éclat fruité et gourmande, avec des tonnes de fraîcheur. Des tanins modérés apportent amplement de mâche, et une impression minérale se dégage en finale. Très sec et harmonieux, c'est un vin très complet à ce prix qui fera honneur à toutes vos grillades (viandes blanches, rouges, saucisses, légumes) ou à un boudin, un confit de canard, un chili à la viande, un couscous de légumes.

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2026-10-23/les-vins-de-la-semaine/de-bons-choix-abordables-et-un-plus-prestigieux.php

Michelle Bouffard, Le Devoir, Sep 2026

Les Vignerons d'Estèzargues La Montagnette Côtes du Rhône Signargues 2024, France
Privilégier une viticulture biologique tout en faisant des vins nature non déviants n'est pas une tâche simple pour une structure qui récolte le fruit de 400 hectares, et pourtant, c'est ce que cette coop fait avec brio. La Montagnette s'avère, avec le millésime frais de 2024, un vin solaire un peu plus léger qu'à l'habitude, mais non moins délicieux. À la fois enveloppant et gouleyant, doté de tanins souples, ce rouge du Rhône méridional séduit par son profil méditerranéen qui évoque des nuances de prune bleue, de framboise mûre, d'herbes séchées, d'olive noire et une pointe de violette. Idéal pour les mijotés de viande ou un rôti de porc.
Très bon. Certification biologique. À boire maintenant. La qualité dépasse le prix demandé.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/1007708/comprendre-role-cooperatives-monde-vin

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

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/