

Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2017



Avec 7 hectares en Condrieu, le domaine Georges Vernay est l'un des trois grands propriétaires de l'appellation. Georges Vernay a donc non seulement dirigé et défendu l'appellation pendant 40 ans mais a replanté les vignes au cœur des plus beaux terroirs de l'appellation historique.

Les Terrasses de l'Empire sont issues pour l'essentiel des lieux-dits Sainte-Agathe et La Caille à Condrieu même. Les vignes plantées à haute densité ont aujourd'hui plus de 35 ans d'âge moyen. Les coteaux très accidentés empêchent toute mécanisation. Tous les travaux sont menés manuellement et les produits de traitement sont tous d'origine biologique, le domaine étant très soucieux de la préservation de la faune et la flore locale qui participent aussi à l'expression du terroir et du granit qui y préside.

Christine Vernay n'a cessé de chercher les maturités optimales et d'affiner les vinifications. Les raisins sont aujourd'hui pressurés directement en vendanges entières. Ensuite, le débourageage comme la fermentation sont pratiquées avec le temps nécessaire, celui qui permet la préservation de tous les éléments intrinsèques du raisin, ceux qui vont donner saveur et élégance au vin.

Les Terrasses de l'Empire sont ensuite élevées pour l'essentiel en cuves bois, seulement 10% de la récolte environ étant élevé en barrique. En 2017, avec un jus naturellement riche et puissant, la prééminence donnée aux cuves a pris tout son sens : on retrouve dans le vin ce petit grain de fraîcheur et cette finale acidulée que Christine a parfaitement su conserver.

Passées de premières notes délicieusement florales (mimosa et lys en particulier), on retrouve ici un fruit éclatant d'arômes, entre abricot, pêche jaune et ananas. Si la texture en bouche offre une ampleur et une consistance remarquables, le vin ne tombe jamais dans une quelconque lourdeur : bien au contraire, le sol semble l'avoir « électrisé ». On y trouve une tension acidulée, rare sur le millésime, et de fins amers citronnés, puis épicés, qui, jusqu'à la finale, n'en finissent pas de titiller les papilles. Puissance, précision et tension : un trio gagnant !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Très floral : mimosa, lys, violette.
Puis le fruit : marmelade, abricot, pêche
jaune, ananas. Crème fouettée, pâte à
chou. Carvi, une pointe de gingembre.

Bouche : Toucher de bouche ample et
soyeux. Belle tension acidulée, sur une
finale épicée, avec de beaux amers (zeste
de citron, kumquat) et un retour du fruit
(abricot).

Accords mets-vins : Feuilleté aux
asperges vertes et morilles. Ris de veau
aux girolles. Quenelles sauce nantua.
Poulet byriani.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes Biologiques