

Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2017



S'il fallait ne résumer le vin de Condrieu qu'à un seul, ce serait à coup sûr au Coteau du Vernon du Domaine Vernay que l'on penserait tant ce vin exprime ce que le mariage du viognier et d'un grand terroir aux sols granitiques produit de plus beau et de plus sophistiqué. Les vignes ont été plantées à partir des années 1930 par Francis Vernay, le père de Georges. En 1999, le Domaine a pu racheter les parcelles qu'il lui manquait sur le fameux coteau : il règne désormais sur un ensemble unique de 2.5 hectares de superbes vieilles vignes.

Évidemment, les pentes très accidentées 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 qui participent aussi à l'expression singulière du terroir dans le vin.

La qualité exceptionnelle du terroir et la parfaite santé de ces vieilles vignes donnent un vin d'une rare concentration, qui ne dévoilera tout son potentiel qu'après quelques années de garde. Le vin est issu d'un long élevage en fûts (dont moins d'un quart de bois neuf), d'une quinzaine de mois en moyenne, période pendant laquelle va tranquillement se mettre en place cette extraordinaire complexité aromatique.

La sécheresse estivale de 2017 a considérablement réduit les rendements, ici encore plus qu'ailleurs au domaine. Les raisins ont donné très peu de jus... mais un jus d'une concentration exceptionnelle, qui a apporté au vin une incroyable sensation de profondeur.

Tout à la fois floral, entre fleurs jaunes et violette, généreusement fruité et intensément minéral, ce Coteau de Vernon nous envoûte par sa puissance parfaitement maîtrisée et sa longueur phénoménale en bouche. Encore une fois, il tient son rang, le premier, avec une race unique et un panache admirable. Merci Madame Vernay !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Sophistiqué, élégant et gourmand.
Réglisse, praline, sucre glace, brioche.
Déliçates notes fumées. Violette. Zestes
confits et marmelade. Gingembre frais,
carvi. Pêche blanche, abricot.

Bouche : Puissance, fraîcheur et
élégance. Fruits juteux. Des saveurs
d'amande et de pignon grillés révèlent un
élevage discret et fondu. Très belle
persistance saline et épicée.

Accords mets-vins : Cuisine épicée et
sophistiquée : samossa, crabe farci, porc
caramélisé aux 5 parfums, colombo de
poulet. Risotto aux girolles ou aux
shiitakes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques