

Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2014



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 et exposées au Sud et à l'Est 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 granite qui y préside.

Année après année, Christine Vernay n'a cessé de chercher les maturités optimales et d'affiner les vinifications. Les raisins sont pressurés directement en vendanges entières, comme en champagne qui pratique certainement les plus beaux pressurages. Ensuite, le débourageage comme la fermentation sont pratiqués en prenant le temps nécessaire, celui qui optimise la préservation de tous les éléments intrinsèques du raisin, donnant au vin saveur et élégance.

La cuvée Les Terrasses de l'Empire est élevée en partie en cuve et en barrique. Chaque année, en fonction de la qualité du raisin, les proportions changent afin d'ajuster les équilibres du vin. Les Terrasses de l'Empire constitue pour le domaine le "premier vin à boire". Cette destination ne doit pas tromper sur l'extrême qualité de ce Condrieu, avec un fruité exemplaire, autour de l'orange et de l'abricot, délicatement accompagné de notes florales. Un vin puissant et raffiné, extrêmement agréable à déguster dès aujourd'hui.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Très avenant : fruits mûrs, presque compotés, pâte de fruit à l'orange, abricot. Mimosas, lilas, acacia. Crème fouettée, pâte à chou.

Bouche : Toucher de bouche soyeux. Matière tendue et diaphane, sur une finale épicée, avec de beaux amers (agrumes flambés, kumquat) et un retour du fruit (abricot).

Accords mets-vins : Huître chaude. Ris de veau aux girolles. Quenelles sauce nantua. Poulet byriani.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Biologique