

Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2018



La cuvée Les Chaillées de l'Enfer a été créée en 1992 : son nom fait référence aux « chaillots » (ou chaillées selon les orthographes), terme local utilisé pour désigner la fine bande de terre où la vigne est plantée, entre deux murets de pierre sèche. Quant à l'Enfer, nul doute qu'il évoque l'extrême difficulté de travailler un terroir aussi accidenté et vertigineux ! Un travail de la vigne et des sols pourtant si méticuleux chez les Vernay qu'il relève plutôt du sacerdoce...

Comme les Terrasses, Les Chaillées sont issues des vignes de Sainte-Agathe et de La Caille, au cœur de la commune de Condrieu, mais aussi, depuis 1999, d'une partie du Coteau de Vernon. Elles ont en moyenne plus de 50 ans d'âge. Ici, les pentes très abruptes empêchent bien sûr toute mécanisation. Tous les travaux sont menés manuellement (y compris le désherbage !) et les rares produits de traitement sont tous d'origine biologique : une pratique culturelle initiée par Christine voici plus de 20 ans déjà.

Après des vendanges toujours guidées par le seul souci d'une maturité optimale, les raisins sont pressurés directement et très délicatement en grappes entières. Le débordage comme la fermentation sont pratiqués avec le temps nécessaire, celui qui optimise la préservation de tous les éléments intrinsèques du raisin, ceux qui vont donner toute la saveur et l'élégance au vin. Le vin est ensuite élevé en barrique (pas plus de 25% de fûts neufs) pendant plus d'un an.

Au final, ce Condrieu "Chaillées de l'Enfer" 2018 impressionne par sa précision aromatique, son magistral équilibre en bouche entre richesse de texture, sapidité et une dimension verticale et saline qui donne cet indispensable tonus à l'ensemble. Dès le premier nez, c'est un fruité « explosif » qui jaillit du verre sur de franches notes d'abricot, de pêche de vigne, de poire pochée au miel et de goyave. Une touche de poudre de riz, une autre de fruits secs, une dernière de fleurs jaunes et de suc de violette renforcent le profil éminemment sensuel de ce Condrieu.

En bouche, si l'attaque se montre ample et généreuse bien sûr, on perçoit très vite cette salinité caractéristique et une minéralité corsée qui soulignent l'énergie et la finesse de ce grand Condrieu. Voici un vin particulièrement équilibré et savoureux, à l'allonge spectaculaire, qui appelle, par toutes les papilles, une gastronomie généreuse, avec une pointe d'exotisme, comme un tajine de poissons, un colombo de porc à l'ananas, des gambas sautées sauce aigre-douce ou, plus « près » de nous, une blanquette de lotte.

Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Fruité et sensuel. Franches notes d'abricot, de pêche de vigne, de poire pochée au miel et de goyave. Poudre de riz, fruits secs, thé vert, fleurs jaunes et suc de violette.

Bouche : Si l'attaque se montre ample et généreuse bien sûr, on perçoit très vite cette salinité caractéristique et une minéralité corsée qui soulignent l'énergie et la finesse du vin. Finale rectiligne d'une longueur impressionnante.

Accords mets-vins : Crabe farci. Tajine de poissons. Colombo de porc à l'ananas. Gambas au lait de coco et citronnelle ou bien en sauce aigre-douce. Blanquette de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques