

Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2019



Avec 7 hectares en Condrieu, le domaine Georges Vernay est l'un des trois grands propriétaires du village. Georges Vernay a donc non seulement dirigé et défendu l'AOC 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 près de 40 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 de ce terroir aux fameux sols de granit. L'âge avancé des vignes et l'implantation en profondeur de leur système racinaire leur ont permis, pendant le début d'été sec et très chaud, de ne pas souffrir de stress hydrique. Avec un mois d'août plus frais, parsemé de quelques pluies, le viognier a ainsi pu atteindre une maturité absolument parfaite.

Christine Vernay n'a cessé, au fil des années, d'affiner ses choix de vinification. Les raisins sont aujourd'hui pressurés directement et très délicatement en vendanges entières. Ensuite, le débourageage comme la fermentation sont pratiqués avec tout le temps nécessaire, celui qui optimise la préservation de tous les éléments intrinsèques du raisin, ceux qui vont donner saveur et élégance au vin.

Les Terrasses de l'Empire sont élevées pour l'essentiel en cuves bois sur lies fines, seulement 10% de la récolte environ passe en barrique pendant 8 mois environ. Une prééminence des cuves particulièrement judicieuse avec la succession de millésimes riches et solaires que connaît l'appellation. En 2019, on retrouve dans le vin ce petit grain de fraîcheur et cette finale acidulée, sur le zeste de citron et l'orange amère, que Christine a parfaitement su conserver.

Passées de premières notes délicieusement florales (mimosa, jasmin et glycine en particulier) puis poudrées, on retrouve un fruit jaillissant, entre abricot, pêche blanche, pamplemousse et ananas, complétés d'une touche d'amande blanche. La texture en bouche est ample et soyeuse, le vin ne tombe jamais dans une quelconque lourdeur : bien au contraire, le sol semble l'avoir « électrisé ». On trouve, dans un milieu de bouche effilé et tonique, une tension acidulée, portée par de fins amers citronnés, ainsi qu'une dimension poivrée, qui, jusqu'à la finale, n'en finissent pas d'exciter les papilles. Intensité, éclat fruité, précision et tension : tout est là, parfaitement en place ! On l'imagine fort bien sur une cuisine aromatique, comme un poulet grillé à la citronnelle, un classique de la

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

gastronomie... vietnamienne !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe et élégant : mimosa, lys, jasmin, poudre de riz, poivre blanc. Une touche d'amande. Très beau fruit, entre abricot, pêche blanche, pamplemousse et ananas. Citron confit.

Bouche : Toucher de bouche ample et soyeux. Belle tension acidulée, sur une finale poivrée, avec de beaux amers (zeste de citron, kumquat) et un retour des fruits à noyau.

Accords mets-vins : Feuilleté aux asperges vertes et morilles. Quenelles sauce nantua. Poulet grillé à la citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques