

Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2019



S'il fallait ne résumer le vin de Condrieu qu'à un seul, ce serait sûrement au Coteau de 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 plus de deux hectares de vieilles vignes, en parfaite santé, cultivées depuis longtemps suivant les principes biologiques. Évidemment, les pentes très accidentées empêchent toute mécanisation. Tous les travaux sont menés manuellement et les rendements sont ici naturellement limités.

La qualité exceptionnelle du terroir et la parfaite maturité du raisin 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, période pendant laquelle vont tranquillement se mettre en place cette extraordinaire complexité aromatique et cette profondeur de texture unique.

Dès le premier nez, on est bluffé par la sensation de plénitude mais aussi de grâce et de fraîcheur qui se dégage de ce Coteau du Vernon. On démarre sur la confiture d'abricot et le jus de poire, puis très vite, les herbes fines s'installent au premier plan, nombreuses : on pense à la ciboulette, à l'estragon, au thym et au romarin, mais aussi à l'eucalyptus et la menthe séchée. Les fleurs sont là, sensuelles, envoûtantes, entre lys et violette. Mais ce qui frappe peut-être le plus cette année, c'est la sensation de fraîcheur et d'énergie que dégage le vin marqué par la présence intense des agrumes, entre peau de mandarine, pomelo et citron vert. Une nuance de vanille, une autre de poivre vert complètent un bouquet incroyablement versatile et toujours tonique. Quand on croit en avoir fait le tour, il nous surprend encore, sur la rose, le litchi, la marmelade et la réglisse maintenant...

En bouche, sensualité veloutée, énergie et percussion épicée s'entremêlent pour notre plus grand plaisir. Pâte d'amande, biscuit à la cuillère, charlotte à la pêche ou à l'abricot, l'entame se montre résolument gourmande et généreuse. Vient ensuite cette trame saline et légèrement pimentée qui excite les papilles et fusèle la matière imposante du vin. La longueur de la finale est impressionnante, avec un retour d'une dimension aérienne évoquant fleurs et herbes séchées, mais aussi ces amers typiques, très salivants, entre poivres, amande fraîche, bâton de réglisse et marmelade aux agrumes.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Encore une fois, ce Coteau du Vernon tient son rang, le premier, avec une race unique et une incroyable complexité. Bravo Christine Vernay !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Foisonnant et complexe. Confiture d'abricot et jus de poire. Ciboulette, estragon, thym, romarin, eucalyptus et menthe séchée. Lys, violette. Peau de mandarine, pomelo et citron vert. Une nuance de vanille. Marmelade, réglisse.

Bouche : Sensualité veloutée, énergie et percussion épicée s'entremêlent, sur des saveurs de biscuit à la cueillère, de fruits à noyau, de marmelade d'agrumes, de poivre vert et d'amande fraîche. Enorme persistance.

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



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques