

## Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2020



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 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, aménagées en terrasses étroites, 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 guidées par le seul souci d'une maturité optimale, les raisins sont pressurés directement et très délicatement en grappes entières. Le débourageage comme la fermentation sont pratiqués avec le temps nécessaire, celui qui optimise la préservation des marqueurs aromatiques et gustatifs du fruit, ceux qui vont donner toute la saveur et l'élégance au vin. Ce Condrieu est ensuite élevé en barrique (pas plus de 25% de fûts neufs) pendant plus d'un an.

Au final, ces "Chaillées de l'Enfer" 2020 séduisent par leur intensité aromatique et leur magistral équilibre entre richesse de texture, fraîcheur florale et mentholée, gourmandise du fruit et percussion minérale. Dès le premier nez, c'est un fruité voluptueux qui s'élève au-dessus du verre sur de franches notes d'abricot, de pêche au miel, de jus de poire et de goyave, complétées d'une touche non moins lascive de chocolat blanc. Viennent ensuite des fleurs épanouies et sensuelles, entre chèvrefeuille, jasmin et violette, complétées de nuances mentholées et anisées qui apportent un souffle frais à ce bouquet mûr et expressif. Une sensation de fraîcheur renforcée par une note de zestes d'agrumes, autour du citron et de la mandarine.

En bouche, si l'attaque est ample et généreuse, on perçoit très vite cette salinité caractéristique, presque iodée, et une minéralité poivrée qui soulignent l'énergie et la verticalité du vin. un Condrieu de très haut vol, particulièrement équilibré et savoureux. Son allonge saline est spectaculaire, et appelle, par toutes les papilles, une gastronomie généreuse, avec une pointe d'exotisme, comme un tajine de poissons, un curry de gambas, un Saint-Pierre « Retour des Indes », à la façon d'Olivier

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Roellinger, ou, plus près de nous, une blanquette de lotte délicatement safranée.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fruité et sensuel. Abricot, pêche au miel, jus de poire et goyave. Chocolat blanc. Chèvrefeuille, jasmin et violette, complétées de nuances mentholées et anisées. Zeste de citron et mandarine. Pierre concassée.

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

Accords mets-vins : Crabe farci. Saint-Pierre "retour des Indes" à la façon des Roellinger. Tajine de poissons. Curry doux de gambas au lait de coco. Blanquette de lotte au safran.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en  
bouteille ou carafage.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Biologique, principes bio-  
dynamiques