

Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2020



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 cultivées depuis longtemps suivant les principes biologiques. Évidemment, les pentes très accidentées empêchent toute mécanisation. Les travaux de la vigne 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 plonge dans un univers aux couleurs chatoyantes, entre maturité et fraîcheur, entre ciel bleu et terre brune. Les notes de lavande, de violette et de chèvrefeuille, de miel de genêt et de pollen, précèdent une expression minérale puissante, aux accents fumés : on pense au silex frotté, à la mine de crayon et à la cendre tiède. L'amande blanchie précède un fruit prodigieux d'éclat et de pureté autour d'évocations de coulis de poire, de brugnion et de liqueur d'abricot. Citron confit, zeste de pamplemousse et notes poivrées complètent un bouquet d'une richesse prodigieuse mais toujours follement élégant.

En bouche, sensualité veloutée, énergie du fruit et percussion minérale s'entremêlent dans un équilibre juste parfait. Coulis et crème de fruits jaunes, pâte d'amande et praline, biscuit à la cuillère et corne de gazelle, agrumes flambés, gingembre frais et menthe séchée : on se régale de saveurs gourmandes mais parfaitement digestes. Vient ensuite cette trame saline et poivrée qui excite les papilles et semble gagner une matière en expansion permanente. La longueur de la finale est impressionnante, avec un retour d'une dimension florale lascive, mais aussi ces amers typiques, très salivants, entre poivre vert, amande fraîche, bâton de réglisse et marmelade aux agrumes.

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

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Poétique, foisonnant. Lavande, violette et chèvrefeuille, miel de genêt et pollen. Silex frotté, mine de crayon et cendre tiède. Coulis de poire, brugnon et liqueur d'abricot. Citron confit, zeste de pamplemousse et notes poivrées.

Bouche : Sensualité veloutée, énergie du fruit et percussion minérale. Coulis et crème de fruits jaunes, pâte d'amande et praline, biscuit à la cuillère et corne de gazelle, agrumes flambés, gingembre frais et menthe séchée : un régal. Une trame épicée, gainante

Accords mets-vins : Ravioles de homard 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 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques