

Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2015



Avec 7 hectares en Condrieu, le domaine Georges Vernay est l'un des trois grands propriétaires de l'appellation. Georges Vernay a donc non seulement dirigé et défendu l'appellation 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 plus de 35 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 du terroir et du granit qui y préside.

Christine Vernay n'a cessé de chercher les maturités optimales et d'affiner les vinifications. Les raisins sont pressurés directement en vendanges entières, comme en champagne qui pratique les plus beaux pressurages. Ensuite, le débourageage comme la fermentation sont pratiquées avec 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 ensuite élevées en partie en cuves et en barrique. En 2015, Christine Vernay a fait le choix d'augmenter la proportion élevée en cuve, afin de conserver toute la fraîcheur nécessaire. Mission parfaitement accomplie : passé un bouquet délicieusement floral et printanier, la gourmandise des saveurs d'abricot et de pêche s'accompagne d'une sensation de fraîcheur portée par quelques notes mentholées, sensation qui se confirme en bouche. La concentration est là bien sûr, s'exprimant dans une superbe onctuosité aux saveurs miellées, mais la trame minérale et épicée ne vous quitte pas et maintient une superbe tension.

Un grand Condrieu, puissant et raffiné, sur un grand millésime !

Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Très floral : mimosa, lilas, acacia.
Puis le fruit : pâte de fruit à l'orange,
abricot, pêche blanche. Mimosa, lilas,
acacia. Crème fouettée, pâte à chou.
Carvi.

Bouche : Toucher de bouche soyeux.
Matière tendue et diaphane, sur une
finale épicée, avec de beaux amers
(agrumes flambés, kumquat) et un retour
du fruit (abricot).

Accords mets-vins : Huître chaude. Ris de
veau aux girolles. Quenelles sauce
nantua. Poulet byriani.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Biologique