

## Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2015



S'il fallait ne résumer le vin de Condrieu qu'à un seul, ce serait bien au Coteau du Vernon du Domaine Vernay que l'on penserait tant ce vin exprime ce que le mariage du viognier et du granite produit de plus beau et de plus raffiné. Les vignes ont été plantées dans les années 1940 par Francis Vernay, le père de Georges. En 1999, le Domaine a pu racheter l'ensemble du coteau à un Lyonnais qui compte aujourd'hui 2.5 hectares de superbes vieilles vignes.

Évidemment, les pentes très accidentées 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 qui participent aussi à l'expression singulière du terroir dans le vin.

La qualité exceptionnelle du terroir et la parfaite santé de ces vieilles vignes 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 en moyenne, période pendant laquelle va tranquillement se mettre en place cette extraordinaire complexité aromatique.

Ce millésime 2015 d'anthologie confirme que Christine Vernay parvient à atteindre une pureté d'expression inégalée dans la région. Tout à la fois floral, fruité et minéral, ce Coteau de Vernon nous envoûte par sa profondeur. Voici incontestablement un des plus grands blancs de France, et l'un des plus poétiques.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Sophistiqué, élégant et gourmand.  
Anis, praline, sucre glace, brioche.  
Déliçates notes fumées. Fleur d'oranger  
et marmelade. Gingembre frais, carvi.  
Pêche blanche, prune.

Bouche : Puissance et élégance. Fruits  
juteux. Orange flambée et marmelade.  
Des saveurs d'amande et de pignon  
grillés révèlent un élevage discret et  
fondu. Très belle persistance.

Accords mets-vins : Cuisine épicée et  
sophistiquée : samossa, crabe farci, porc  
caramélisé aux 5 parfums. Risotto aux  
girolles ou aux shiitakes.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement à partir de 2018 et jusqu'en  
2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Biologique