

Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2021



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 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, arrivée tardivement à la fin du mois de septembre cette année, les raisins sont pressurés directement et très délicatement en grappes entières. Le débouillage comme la fermentation sont pratiqués avec le temps nécessaire, celui qui optimise la préservation de tous les éléments intrinsèques du fruit, ceux qui vont donner toute la saveur et l'élégance au vin. Le vin est ensuite élevé en barrique (intégrant très peu de bois neuf) pendant plus d'un an.

Ce Condrieu "Chaillées de l'Enfer" 2021 impressionne aujourd'hui par son jaillissement aromatique particulièrement expressif. Dès le premier nez, c'est un fruité pur et presque « explosif » qui s'élève du verre sur de franches notes d'abricot, de pêche jaune, de mangue fraîche, de goyave et d'ananas. Viennent ensuite les fleurs, sensuelles, entre aubépine, jasmin et violette, puis les herbes fines, nombreuses, qui donnent au bouquet un souffle frais aux accents anisés et même mentholés. Une touche de poudre de riz, une autre de pâte d'amande, renforcent le profil à la fois noble et charmeur du vin.

En bouche, si l'attaque se montre ample et généreuse bien sûr, on perçoit très vite cette salinité caractéristique, cette minéralité corsée qui structure et étire une matière charnue, éminemment savoureuse. Voici un Condrieu particulièrement équilibré, juteux et énergique, qui déploie une allonge spectaculaire et appelle, par toutes les papilles, une gastronomie généreuse, avec une pointe d'exotisme. On pense à un tajine de poissons, un curry de gambas, un Saint-Pierre « Retour des Indes », à la façon d'Olivier Roellinger, ou, plus près de nous, une blanquette de lotte

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

délicatement safranée ou encore un sauté de veau à l'abricot.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2021



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fruité et jaillissant. Abricot, pêche jaune, mangue fraîche, goyave et ananas.

Des fleurs, sensuelles, entre aubépine, jasmin et violette. Herbes fines anisées et mentholées. Poudre de riz, pâte d'amande.

Bouche : Une entame ample, gorgée de saveurs de fruits jaunes. Une minéralité corsée qui structure et étire une matière charnue, éminemment savoureuse. Une touche acidulée d'agrumes et de fruit de la passion dynamise la longue finale.

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. Sauté de veau à l'abricot.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2032 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques