

Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2021



S'il fallait ne résumer le vin de Condrieu qu'à un seul, ce serait à coup sûr 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 (les plus anciennes de l'appellation), en parfaite santé, cultivées depuis longtemps suivant les principes biologiques, complétés aujourd'hui de pratiques inspirées de la bio-dynamie.

Évidemment, les pentes très accidentées empêchent toute mécanisation. Tous les travaux sont menés manuellement et les rendements sont naturellement limités. Malheureusement, en 2021, le coteau de Vernon a subi le gel de plein fouet et c'est une récolte historiquement basse que Christine, Emma et leurs équipes ont ramassé à la fin du mois de septembre. Le vin a ensuite été vinifié et élevé en fûts, sans bois neuf, pendant une quinzaine de mois, période pendant laquelle va tranquillement se mettre en place cette extraordinaire subtilité aromatique qui fait la signature du "Vernon".

La qualité exceptionnelle du terroir, considéré comme le berceau historique du viognier, et l'identité de ce millésime aux maturités tardives mais très abouties et aux rendements infimes ont donné ce vin à la fois concentré, intense et d'une prodigieuse délicatesse d'arôme et de toucher. Bien sûr, il ne dévoilera tout son potentiel qu'après quelques années de garde.

Dès le premier nez, on plonge dans un univers de pureté et de raffinement. On tombe sous le charme de notes poudrées de fleurs blanches et jaunes, d'églantine et de jasmin, de mimosa et de jonquille, complétées d'une touche subtile de violette. Une brise fraîche semble souffler au-dessus du verre, transportant quelques effluves mentholés et citronnés, entre eucalyptus et verveine. Une touche de gingembre vient souligner la belle énergie interne de ce Condrieu qui déploie maintenant son fruit radieux, autour de la poire et de l'abricot.

On retrouve en bouche toute l'élégance subtile de ce millésime décidément superbe : le vin étire sa matière soyeuse, souple et aérienne, déposant sur les papilles son lit de fruits frais et juteux. Quelques épices et une touche acidulée de pulpe d'agrumes viennent rehausser une finale intense, droite, d'une précision ultime. C'est un ravissement.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Encore une fois cette année, ce Coteau du Vernon brille au sommet de l'appellation et révèle l'identité singulière d'un millésime aussi rare que réussi. Attention : collector !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Poétique, raffiné. Notes poudrées de fleurs blanches et jaunes, d'églantine et de jasmin, de mimosa et de jonquille, complétées d'une touche subtile de violette. Nuances mentholées et citronnées (verveine). Gingembre. Jus de poire, abricot frais.

Bouche : Elle étire sa matière soyeuse, souple et aérienne, déposant sur les papilles son lit de fruits frais et juteux. Quelques épices et une touche acidulée de pulpe d'agrumes vient rehausser une finale droite et intense

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 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques