

## Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2021



Avec 7 hectares en Condrieu, le domaine Georges Vernay est l'un des trois grands propriétaires du village. Georges Vernay a donc non seulement dirigé et défendu l'AOC 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 près de 40 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 de ce terroir aux fameux sols de granit.

L'âge avancé des vignes et l'implantation en profondeur de leur système racinaire leur permettent en outre de se montrer bien plus résiliente : une qualité d'autant plus nécessaire que les caprices et les excès du climat se multiplient dans la région. Très touchées par le gel d'avril 2021, ces parcelles ont malheureusement donné une récolte infime cette année.

Christine Vernay n'a cessé, au fil des saisons, d'affiner ses choix de vinification. Les raisins sont aujourd'hui pressurés directement et très délicatement en vendanges entières. Ensuite, le débourageage comme la fermentation sont pratiqués avec tout le temps nécessaire, celui qui optimise la préservation des éléments intrinsèques du raisin, ceux qui vont donner saveur et élégance au vin.

Les Terrasses de l'Empire sont élevées pour l'essentiel en cuves bois sur lies fines, seulement 10% de la récolte environ passe en barrique pendant 8 mois environ. Une prééminence des cuves qui remplit parfaitement son rôle, en préservant un souffle frais et une tension qui animent ce superbe Condrieu.

Porté par un fruit parfaitement mûr et d'une grande pureté, le vin nous enchante dès le premier nez avec ses arômes de coulis de pêche blanche, d'abricot et de poire, enrobés d'une touche de miel de lavande et de douces notes florales, entre chèvrefeuille, mimosa et pollen de printemps. La texture en bouche est ample et soyeuse, soutenue par une trame acidulée stimulante et un grain pierreux aux accents fumés. Magnifiquement équilibré, le vin n'en finit pas d'exciter les papilles.

On l'imagine fort bien sur une cuisine aromatique, comme un poulet grillé au miel et à la citronnelle, un classique de la gastronomie vietnamienne !

# 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 Terrasses de l'Empire - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe et élégant : coulis de pêche blanche, abricot et poire, enrobés d'une touche de miel de lavande et de douces notes florales, entre chèvrefeuille, mimosa et pollen de printemps. Zeste de citron confit. Poudre de roche.

Bouche : Toucher de bouche ample et soyeux. Belle tension acidulée, sur une finale relevée de gingembre et de poivre, avec de beaux amers (zeste de citron confit) et un retour des fruits à noyau.

Accords mets-vins : Feuilletés de noix de Saint-Jacques, émulsion safranée.  
Quenelles sauce nantua. Poulet grillé au miel et à la citronnelle.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en  
bouteille.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Biologique, principes bio-  
dynamiques