

Domaine Georges Vernay - Côte-Rôtie Blonde du Seigneur - 2021



Un modèle de sensualité raffinée, tout en allonge et en précision ciselée, par l'une des plus grandes vigneronnes du pays. Si Georges Vernay est incontestablement considéré comme le « pape » du viognier Rhodanien, celui grâce à qui la formidable appellation de Condrieu a retrouvé ses lettres de noblesse, sa fille Christine a réalisé un travail prodigieux pour apprivoiser la syrah, l'autre cépage emblématique de la région, et installer patiemment ses Côtes-Rôties parmi les plus fascinants vins de l'appellation.

A travers cette « Blonde du Seigneur », Christine a choisi de livrer sa propre interprétation des terroirs de la Côte Blonde, cette partie méridionale de l'appellation où les sols de gneiss et de sables argileux dominant et donnent aux vins cette finesse typique et cette structure longiligne et apaisée. Elle assemble ici des syrahs d'une trentaine d'années en moyenne, plantées sur les prestigieux lieux-dits de Lancement, Maison Rouge et Bassenon. Fidèle à la tradition locale, elle intègre également 5% de viognier, qui enrichit la prodigieuse palette aromatique de ce vin.

Côté vinification, Christine privilégie un égrappage total avec une macération de 3 à 4 semaines en cuves, mais très peu de pigeage. Elle préfère une infusion douce mais longue à une extraction plus remuante. La recherche de la finesse, encore et toujours, même si elle concède avoir pour ses syrahs une approche plus « charnelle » de la vinification, moins cérébrale et recueillie que pour ses viogniers de Condrieu.

Après un élevage en fûts pendant 18 mois, suivis de quelques mois supplémentaires en bouteille, cette Blonde du Seigneur issue d'un très rare et particulièrement subtil millésime 2021 offre aujourd'hui un nez floral et fruité poétique et envoûtant, entre pétale de rose séchée, violette, jacinthe, glaïeul et tulipe, mais aussi la cerise griotte, la framboise fraîche, la groseille et une intense note de coulis de cassis. Progressivement, les épices s'élèvent du verre, mêlant poivre noir, clou de girofle, note musquée et baie de genièvre. Une lointaine nuance truffée rencontre une note de ganache cacao-griotte. Réglisse et tabac frais ne sont pas loin, ourlés d'évocations d'encens et de bois précieux, entre cèdre et santal. C'est un ravissement.

On retrouve dans une bouche ample cette expression pulpeuse des fruits rouges et noirs, entre prune rouge, cerise confite, quetsche et confiture de cassis. Quelques herbes aromatiques entre sauge, laurier et coriandre parfument un milieu de bouche soyeux, dynamique. Quelques touches énergiques de baie de genièvre et de bâton de réglisse annoncent une finale longue et précise, à la minéralité expressive, soutenue par des

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

notes de grenade, d'orange confite et une touche saline très salivante.

Dans un esprit presque bourguignon, cette somptueuse et raffinée Côte-Rôtie, qui rappellera à certains de beaux crus de Volnay, s'épanouira sur un perdreau au chou rouge et aux marrons, un faisán à la Brabançonne, des paupiettes de veau à la sauge ou encore une daube de joue de bœuf.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Côte-Rôtie Blonde du Seigneur - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Floral, poétique : rose séchée, violette, jacinthe, glaïeul, tulipe, cerise griotte, framboise, groseille, coulis de cassis, poivre noir, clou de girofle, note musquée, truffée, baie de genièvre, ganache cacao-griotte, réglisse, tabac, encens, bois.

Bouche : ample, expression pulpeuse des fruits rouges et noirs, herbes aromatiques parfumant une bouche soyeuse, dynamique, la baie de genièvre et de bâton de réglisse annoncent une finale longue, précise, minérale, aux notes de grenade, d'orange confite, saline

Accords mets-vins : Sur un perdreau au choux rouge et aux marrons, un faisan à la Brabançonne, des paupiettes de veau à la sauge ou encore une daube de joue de bœuf.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côte-Rôtie

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah, viognier (5%)

Culture : Biologique