

## Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2016



La cuvée Les Chaillées de l'Enfer a été créée en 1992 : son nom fait référence aux chaillots terme local utilisé pour désigner la fine bande de terre où est plantée la vigne entre deux murets de pierre sèche. Quant à l'Enfer, il fait bien sûr référence à la difficulté de travailler un terroir aussi accidenté et vertigineux !

Comme les Terrasses, Les Chaillées sont issues des vignes de Sainte-Agathe et de La Caille, au cœur de la commune de Condrieu, et depuis 1999 de Vernon, et ont en moyenne plus de 50 ans d'âge.

Ici, les coteaux très accidentés empêchent bien sûr toute mécanisation. Tous les travaux sont menés manuellement et les produits de traitement sont tous d'origine biologique.

Après des vendanges toujours guidées par le seul souci d'une maturité optimale, les raisins sont pressurés directement en vendanges entières. Le débordage comme la fermentation sont pratiqués avec le temps nécessaire, celui qui optimise la préservation de tous les éléments intrinsèques du raisin, ceux qui vont donner toute la saveur et l'élégance au vin. Le vin est ensuite élevé en barrique (pas plus de 25% de fûts neufs) pendant 12 à 18 mois suivant le millésime.

Au final, ce Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" 2016 impressionne par sa puissance aromatique, sa verticalité et sa profondeur. Convoquant aussi bien la gourmandise de notes d'abricots, de noix de cajou ou de crème anglaise que la fraîcheur de l'eucalyptus, des zestes d'agrumes et le raffinement des fleurs de violette et de chèvrefeuille, ce Condrieu particulièrement équilibré et savoureux, à l'allonge spectaculaire sur de fins amers énergisants, appelle à l'évidence une gastronomie généreuse avec une pointe d'exotisme.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or, reflet bronze

Nez : Très pur. Miel d'acacia, mimosa, chèvrefeuille, orange, abricot, prune. Fines notes de crème anglaise. Pignon et fruits secs (noix de cajou). Menthol, eucalyptus, anis.

Bouche : Belle tension sur un fruit charnu et juteux. Milieu de bouche tonique. Pomme au four, marmelade, abricot se succèdent dans une très belle allonge, dynamisée par de beaux amers.

Accords mets-vins : Crabe farci. Tajine de veau, pignons et abricots. Crêpe vietnamienne aux crevettes ou langoustines (banh cuon). Gambas au lait de coco et citronnelle.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille ou rapide carafage.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Biologique