

Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2016



S'il fallait ne résumer le vin de Condrieu qu'à un seul, ce serait bien au Coteau du Vernon du Domaine Vernay que l'on penserait tant ce vin exprime ce que le mariage du viognier et du granite produit de plus beau et de plus raffiné. Les vignes ont été plantées dans les années 1940 par Francis Vernay, le père de Georges. En 1999, le Domaine a pu racheter l'ensemble du coteau à un Lyonnais et compte aujourd'hui 2.5 hectares de superbes vieilles vignes.

Évidemment, ces 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 qui participent elles-aussi à l'expression singulière du terroir dans le vin.

La qualité exceptionnelle du terroir et la parfaite santé de ces vieilles vignes donnent un vin d'une rare concentration, qui ne dévoilera tout son potentiel qu'après quelques années de garde. Le vin est issu d'un long élevage en fûts (dont moins d'un quart de bois neuf), d'une quinzaine de mois en moyenne, période pendant laquelle va tranquillement se mettre en place cette extraordinaire complexité aromatique.

Ce Coteau de Vernon 2016 rayonne tout en haut de la hiérarchie de l'appellation : il brille d'un éclat incomparable et atteint une pureté d'expression inégalée. Tout à la fois floral, fruité et minéral, velouté et tendu, riche et frais, ce Coteau de Vernon nous envoûte par sa profondeur et son exceptionnelle longueur en bouche. Plus qu'un vin, un élixir enchanteur : voici incontestablement un des plus grands blancs de France, et l'un des plus poétiques.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Sophistiqué, élégant et gourmand.
Anis, praline, sucre glace, brioche.
Déliçates notes fumées. Violette. Zestes
confits et marmelade. Gingembre frais,
carvi. Pêche blanche, prune.

Bouche : Puissance, fraîcheur et
élégance. Fruits juteux. Des saveurs
d'amande et de pignon grillés révèlent un
élevage discret et fondu. Très belle
persistance saline et épicée.

Accords mets-vins : Cuisine épicée et
sophistiquée : samossa, crabe farci, porc
caramélisé aux 5 parfums, colombo de
poulet. Risotto aux girolles ou aux
shiitakes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques