Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2017 - blanc



La cuvée Les Chaillées de l’Enfer a été créée en 1992 : son nom fait référence aux chaillets 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 ! Un travail de la vigne et des sols pourtant si méticuleux chez les Vernay qu’il relève plutôt du sacerdoce !

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 (y compris le désherbage !) 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 débourbage 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 environ 15 mois pour ce millésime 2017.

Au final, ce Condrieu "Les Chaillées de l’Enfer" 2017 impressionne par sa puissance aromatique, sa richesse en bouche parfaitement balancée par une dimension saline qui donne un vrai et indispensable tonus à l’ensemble. Dès le premier nez, c’est un fruité « explosif » qui jaillit du verre sur de franches notes d’abricot et de poire pochée, de pomelos, d’ananas et même de mangue. Une touche de miel, une autre de fruits secs, renforcent le profil éminemment sensuel de ce Condrieu.

Mais en bouche, si l’attaque se montre ample et généreuse bien sûr, on perçoit très vite cette salinité caractéristique et cette minéralité corsée qui apportent peps et énergie. Voici un vin particulièrement équilibré et savoureux, à l’allonge spectaculaire, qui appelle, par toutes les papilles, une gastronomie généreuse, avec une pointe d’exotisme, comme un colombo de filet mignon de porc à l’ananas ou des gambas sautées sauce aigre-douce.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or, reflet bronze

Nez : Riche et sensuel. Abricot, poire pochée, pomelos, ananas, une touche de mangue. Fruits secs, miel. Violette.

Bouche : Ample et charnu en attaque, texture enveloppante. Milieu de bouche réhaussé par une dimension saline et épicée. Finale corsée, dynamique et très sapide.

Accords mets-vins : Crabe farci. Tajine de veau, pignons et abricots. Colombo de porc à l'ananas. Gambas au lait de coco et citronnelle ou bien en sauce aigre-douce.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille ou carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques