Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2014 - blanc



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 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.

Aujourd'hui, tous les avis convergent pour constater que Christine Vernay a atteint, avec ce Condrieu Coteau du Vernon, un point ultime de pureté d'expression, associant à merveille fruits et épices. Envoûtant et poétique : un des plus grands blancs de France!

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2014 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Sophistiqué, élégant et gourmand. Anis, praline, sucre glace. Délicates notes fumées. Fleur d'oranger. Gingembre frais, carvi. Pêche blanche, prune.

Bouche : Puissance et élégance. Fruits juteux. Orange flambée et marmelade. Des saveurs d'amande et de pignon grillés révèlent un élevage discret et fondu. Très belle persistance.

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

Conseils de service

À consommer : Idéalement à partir de 2018 et jusqu'en 2025.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Biologique