Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2015 - 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 !

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 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 12 à 18 mois suivant le millésime.

Au final, Les Chaillées de l’Enfer 2015 impressionne par sa puissance aromatique et son dynamisme en bouche. Convoquant aussi bien la gourmandise de notes d’abricots, de miel d'acacia, de noix de cajou ou de crème anglaise que la fraîcheur de l’eucalyptus et du citron et le raffinement des fleurs de mimosa et de chèvrefeuille, ce Condrieu particulièrement équilibré et savoureux, à l’allonge spectaculaire, appelle, par toutes les papilles, 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 - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or, reflet bronze

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

Bouche : Belle tension sur un fruit très mûr. Milieu de bouche dynamique, tonique. Pomme au four, marmelade, abricot se succèdent dans une très belle allonge.

Accords mets-vins : Saumon à l'unilatérale. Crabe farci. Tajine de veau, pignons et abricots. Crêpe vietnamienne aux crevettes ou langoustines (banh cuon).

Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui après carafage.
Idéalement entre 2018 et 2022.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage conseillé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Biologique