Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2022 - blanc



Avec 7 hectares en Condrieu, le domaine Georges Vernay est l'un des trois grands propriétaires du village. Georges Vernay a non seulement dirigé et défendu l'AOC pendant 40 ans mais a surtout replanté les vignes au cœur des plus beaux terroirs de l'appellation historique.

Les Terrasses de l'Empire sont issues pour l'essentiel des lieux-dits Sainte-Agathe et La Caille, à Condrieu même. Les vignes plantées à haute densité ont aujourd'hui une quarantaine d'années en moyenne. Les coteaux très accidentés empêchent toute mécanisation. Les travaux de la vigne sont menés manuellement et les produits de traitement sont tous d'origine biologique (les intrants de synthèse sont bannis depuis plus de 20 ans) : le domaine est très soucieux de la préservation de la faune et la flore locale qui participent à l'expression identitaire de ce terroir aux fameux sols de granit à biotites.

Sous l'impulsion d'Emma, les méthodes culturales continuent d'évoluer vers cette recherche d'une harmonie toujours plus grande entre toutes les composantes du terroir. Elle a engagé, depuis son arrivée en 2020, la conversion du Domaine vers des pratiques bio-dynamiques, résolument tournées vers la préservation des équilibres du vivant.

L'âge avancé des vignes et l'implantation en profondeur de leur système racinaire leur ont permis, pendant un été sec et chaud, de ne pas souffrir de stress hydrique. Avec un mois d'août toujours ensoleillé mais entrecoupé de quelques averses bienfaitrices en milieu de mois, le viognier a pu atteindre une maturité absolument parfaite, mêlant concentration aromatique, densité et fraîcheur.

Christine Vernay n'a cessé, au fil des années, d'affiner ses choix de vinification. Les raisins sont aujourd'hui pressurés directement et très délicatement en vendanges entières. Ensuite, le débourbage comme la fermentation sont pratiqués avec tout le temps nécessaire, celui qui optimise la préservation des marqueurs aromatiques et gustatifs du fruit, ceux qui vont donner saveur et élégance au vin.

Les Terrasses de l'Empire sont élevées pour l'essentiel en cuves bois sur lies fines, seulement 10% de la récolte environ passe en barrique pendant 8 mois environ. Une prééminence des cuves particulièrement judicieuse avec la succession de millésimes riches et concentrés que connaît l'appellation.

Dès le premier nez, très parfumé, on plonge avec délice dans une atmosphère lumineuse et poudrée, servie par de douces notes florales de pétale de rose, de jasmin, d'acacia et de fleur d'oranger. Une touche de miel précède l'avènement d'un fruit expressif et succulent : on se régale maintenant d'évocations de gelée d'abricot, de marmelade d'orange et de pâte de coing, on reconnaît la pêche jaune et la mangue rôtie. Quelques épices délicates viennent subtilement relever ce cœur fruité, autour du curcuma, de la noix de muscade, de la vanille Bourbon et d'une nuance sophistiquée de ras el-hanout. Les fragrances pâtissières de frangipane et de madeleine aux agrumes viennent renforcer la gourmandise du propos. Une once de chocolat blanc voisine maintenant avec un soupçon de cumin. Quel voyage !

La texture en bouche est à la fois soyeuse et caressante, presque huileuse mais jamais lourde. On se régale du jus d'une orange bien mûre, d'un coulis d'abricot, de saveurs légèrement acidulées rappelant confitures de mirabelle et de rhubarbe. Le melon de Cavaillon n'est pas loin, tout comme la clémentine ou la mangue rôtie. C'est tout bonnement irrésistible. Quelques épices viennent relancer le milieu de bouche, sur des notes de safran, de curcuma, de verveine et une pointe de curry Madras. La finale, éminemment savoureuse, voit l'empyreumatisme des granits s'insérer subrepticement dans la douceur charnelle du fruit. L'équilibre est superbe et la persistance remarquable.

Un grand vin de gastronomie qui brillera sur des cailles en gelée, farcies au foie gras, un vol-au-vent de volailles et champignons, relevé d'un peu de curry, des ris de veau braisés à la crécy (à la façon d'Alain Ducasse), ou encore des quenelles à la sauce Nantua.

©Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe, élégant : rose, jasmin, acacia, fleur d'oranger, miel, gelée d'abricot, marmelade d'orange, pâte de coing, pêche jaune, mangue rôtie, curcuma, noix de muscade, vanille Bourbon, ras el-hanout, frangipane, madeleine aux agrumes, chocolat blanc.

Bouche : Soyeuse et caressante presque huileuse mais jamais lourde, saveurs acidulées (orange, coulis d'abricot, confitures de mirabelle, de rhubarbe), melon, clémentine, mangue, safran, curcuma, verveine, curry madras. Finale savoureuse et empyreumatique.

Accords mets-vins : Sur des cailles en gelée, farcies au foie gras, un vol-au-vent de volailles et champignons, relevé d'un peu de curry, des ris de veau braisés à la crécy (à la façon d'Alain Ducasse), ou encore des quenelles à la sauce Nantua.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques