

Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2023 - 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 biodynamiques, résolument tournées vers la préservation des équilibres du vivant. 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, sans égrappage préalable. Ensuite, le débourageage 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 tronconiques, 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.

Le premier nez nous engage sur la voie de la douceur et de la volupté, entre la fraîcheur immédiate d'une orange, la gourmandise juteuse d'un abricot ou d'une pêche blanche tout juste cueillis sur l'arbre, la subtilité des pétales de fleurs blanches, de la camomille, du jasmin et de la lavande. Le miel s'affirme en filigrane, constituant une trame élégante à ce jus expressif. Il y a là à la fois de la subtilité et de la profondeur. Au fil de l'aération, l'horizon olfactif s'élargit et gagne en complexité. Surgissent maintenant les épices, autour de la noix de muscade, du cumin, de la poudre de curry. La pâte d'amande, la noix de coco (discrète) et l'écorce de mandarine finissent d'habiller ce nectar si raffiné.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Le jus circule avec panache, mûr et velouté en entame. L'orange et la nectarine régaleront nos papilles. Le milieu de bouche se drape de notes scintillantes et toniques évoquant la rhubarbe et de mirabelle acidulées. Ces expressions donnent beaucoup de peps et d'intensité. Le viognier possède une puissance délicate portée non seulement par des fruits charnus et mûrs - on devine aussi le melon - mais également par des saveurs de safran et de lavande. La finale, sous-tendue par des notes salines et quelques éclats de silex, affiche une empreinte empyreumatique venue du sol. Un vin qui n'oublie jamais d'être gourmand, terriblement gourmand même.

Un Condrieu qui en imposera sur des ris de veau ou encore des quenelles de brochet aux écrevisses. Nous pourrions aussi le recommander sur des paupiettes de dinde farcies aux champignons et au foie gras. A table !

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : doux, voluptueux : orange, abricot, pêche blanche, fleurs blanches, camomille, jasmin, lavande, miel, noix de muscade, cumin, poudre de curry, pâte d'amande, noix de coco (discrète), écorce de mandarine.

Bouche : mûre et veloutée en entame, orange, nectarine, milieu de bouche sur des notes scintillantes et toniques (rhubarbe, mirabelle), fruits charnus et mûrs, melon, safran, lavande. Finale empyreumatique sous-tendue par de notes salines et éclats de silex.

Accords mets-vins : sur des ris de veau ou encore des quenelles de brochet aux écrevisses. Nous pourrions aussi le recommander sur des paupiettes de dinde farcies aux champignons et au foie gras.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Biologique, principes biodynamiques