

Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2023 - blanc



La cuvée Les Chaillées de l'Enfer est née en 1992 : son nom fait référence aux « chaillots » (ou chaillées selon les orthographes), terme local utilisé pour désigner la fine bande de terre où la vigne est plantée, entre deux murets de pierre sèche. Quant à l'Enfer, nul doute qu'il évoque l'extrême 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 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, mais aussi, depuis 1999, d'une partie du Coteau de Vernon. Elles ont en moyenne plus de 50 ans d'âge. Ici, les pentes très abruptes empêchent bien sûr toute mécanisation. Tous les travaux sont menés manuellement (y compris le désherbage !) et les rares produits de traitement sont tous d'origine biologique : une pratique culturelle initiée par Christine voici plus de 20 ans déjà.

Le débourageage comme la fermentation sont pratiqués avec le temps nécessaire, celui qui optimise la préservation de tous les éléments intrinsèques du fruit, ceux qui vont donner toute la saveur et l'élégance au vin. Le vin est ensuite élevé en barriques (intégrant très peu de bois neuf) pendant plus d'un an.

Au nez, on retient tout d'abord les quartiers de mandarine, d'orange, d'ananas mais aussi les arômes de fruits à noyau scintillants et juteux, autour du brugnon. Le profil s'épaissit bientôt et s'enrichit de parfums d'anis étoilé et de jasmin. Le bouquet ne cesse de gagner en profondeur et en densité. Si quelques herbes aromatiques dansent dans une brise fraîche, la sauge n'est pas loin, l'estragon non plus, on perçoit encore les marqueurs toujours élégants d'un élevage au cordeau. Massepain, amande pilée et quelques notes suggérant la brioche finissent de ravir nos sens.

Le jus est traversé par un fruit ferme, d'une belle vivacité. Ce qui retient l'attention et émerveille, c'est la sensation de force tranquille que dégage ce Condrieu. Le milieu de bouche invite quelques notes plus salines à animer un jus d'une remarquable pureté. On retrouve la chair croquante d'une mandarine juteuse, séveuse associée à des saveurs plus douces de fruits jaunes. Ce nectar s'impose durablement, d'autant plus qu'il est marqué par une minéralité aux accents épicés qui l'allongent presque indéfiniment. On pense au curry, au poivre blanc et au gingembre. On

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

adore la texture à la fois granuleuse et charnue de ce vin éblouissant, aux équilibres parfaits.

Ce vin de gastronomie appelle une cuisine plutôt tournée vers le Sud et la Méditerranée. Tielle sétoise, pissaladière ou tajine de poisson lui conviendront sublimement. D'ici trois ans, un sauté de veau à l'abricot ou des Saint-Jacques étuvées au gingembre devrait également vous régaler. Attention, grand vin !

©Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : tonique et gourmand :
mandarine, orange, ananas, fruits à
noyau autour du brugnon, anis étoilé,
jasmin, herbes aromatiques, sauge,
estragon, massepain, amande pilée,
brioche.

Bouche : fruit ferme, belle vivacité,
milieu de bouche aux notes plus
salines, chair croquante d'une
mandarine juteuse, fruits jaunes,
minéralité épicée qui l'allonge
presque indéfiniment (curry, poivre
blanc, gingembre), texture granuleuse
et charnue.

Accords mets-vins : Tielle sétoise,
pissaladière ou tajine de poisson lui
conviendront sublimement. D'ici trois
ans, un sauté de veau à l'abricot ou
des Saint-Jacques étuvées au
gingembre.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux
heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Biologique, principes
biodynamiques