Domaine Georges Vernay - Magnum Condrieu Coteau de Vernon - 2022 - blanc

S’il fallait ne résumer les vins de Condrieu qu’à un seul, ce serait sûrement le Coteau de Vernon du Domaine Georges Vernay que l’on choisirait tant il exprime ce que le mariage du viognier et d’un grand terroir aux sols granitiques produit de plus beau et de plus sophistiqué. Les vignes ont été plantées à partir des années 1930 par Francis Vernay, le père de Georges.

En 1999, le Domaine a pu racheter les parcelles qu'il lui manquait sur le fameux coteau : il règne désormais sur un ensemble unique de plus de trois hectares de vieilles vignes, organisées en fines bandes soutenues par les fameux chaillées, sur murets de pierre de sèche qui ont, au fil des siècles, littéralement sculpté ces collines vertigineuses. Évidemment, les pentes très accidentées empêchent toute mécanisation. Les travaux de la vigne sont menés manuellement, en suivant scrupuleusement les pratiques biologiques, désormais enrichies des principes de la biodynamie. Les rendements sont ici naturellement limités.

La qualité exceptionnelle de ce terroir de granites à biotites aux multiples expositions et la parfaite maturité du raisin 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, période pendant laquelle vont tranquillement se mettre en place cette extraordinaire palette aromatique et cette profondeur de texture unique. S’en suit, depuis le millésime 2022, une année supplémentaire en bouteille, où le vin s’assagit, s’affine pour mieux révéler sa complexité.

Sentir le Coteau de Vernon, c’est comme flâner chez les parfumeurs de Grasse. Quel bouquet ! On plonge dans l’univers des Vernay, qui envoûte dès les premiers instants. Les arômes floraux s’imposent d’emblée : lilas, mimosa, sureau, chèvrefeuille, accompagnés d’une touche de lavande. Viennent ensuite quelques épices qui enrichissent cette promenade : gingembre, muscade, vanille et miel d’acacia. Ces nuances témoignent de la maîtrise d’un élevage subtil, qui ne domine pas le vin, mais en souligne avec élégance la richesse aromatique. Le profil évolue ensuite vers des fruits mûrs, gorgés de sucs, autour de la poire, de la pêche et d’une touche d'amande douce qui finit de nous faire chavirer.

En bouche, la verticalité s’impose, comme une pièce en trois actes. Les premières notes, discrètes, laissent émerger des fruits lumineux comme l’abricot Bergeron, le coing et la nectarine gorgée de soleil. Ensuite, le

volume en bouche est impressionnant de souplesse, typique des grands viogniers. Il s’enrichit de touches florales délicates, muguet, aubépine et verveine citronnée qui équilibrent cette densité par une fraîcheur aérienne. Enfin, la patine des granits offre des amers délicats, texturés et salivants, laissant en bouche un grain raffiné. Le plaisir se prolonge sur une finale interminable… Découvrir le Coteau de Vernon, c’est entrer dans un monde à part, un univers de beauté sereine, d’équilibre souverain.

Pour mettre en scène ce Coteau de Vernon, imaginons-le ici, dans sa jeunesse, avec une volaille contisée au beurre de persil, accompagné de quelques topinambours rôtis dans le jus de volaille et copeaux de truffes. Quelques fromages de chèvre comme le charolais ou, bien sûr, le picodon, pourront aussi l’accompagner. D’ici 5 à 7 ans, laissez-vous porter par un risotto safrané et langoustines snackées. Autre option, des ravioles de homard aux morilles. De grands moments en perspective.

Quantité limitée à 2 magnums par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Magnum Condrieu Coteau de Vernon - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : poétique, raffiné. lilas, mimosa, sureau, chèvrefeuille, lavande, gingembre, muscade, vanille et miel d'acacia, fruits mûrs gorgés de sucs autour de la poire, la pêche, amande douce.

Bouche : verticale, abricot Bergeron, coing, nectarine, volume impressionnant de souplesse. Le muguet, l'aubépine et la verveine citronnée équilibrent la densité par une fraîcheur aérienne. Amers délicats, texturés et salivant, grain raffiné. Finale interminable.

Accords mets-vins : jeune, volaille contisée au beurre de persil, avec des topinambours rôtis dans le jus de volaille et copeaux de truffes. Fromages de chèvre (charolais, picodon). D'ici 5 à 7 ans, risotto safrané et langoustines snackées, ravioles de homard aux morilles.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques