Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2016 - blanc



Avec 7 hectares en Condrieu, le domaine Georges Vernay est l'un des trois grands propriétaires de l'appellation. Georges Vernay a donc non seulement dirigé et défendu l'appellation pendant 40 ans mais a 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 plus de 35 ans d'âge moyen. Les coteaux très accidentés empêchent toute mécanisation. Tous les travaux sont menés manuellement et les produits de traitement sont tous d'origine biologique, le domaine étant très soucieux de la préservation de la faune et la flore locale qui participent aussi à l'expression du terroir et du granit qui y préside.

Christine Vernay n'a cessé de chercher les maturités optimales et d'affiner les vinifications. Les raisins sont pressurés directement en vendanges entières, comme en champagne qui pratique les plus beaux pressurages. Ensuite, le débourbage comme la fermentation sont menés avec le temps nécessaire, celui qui optimise la préservation de tous les éléments intrinsèques au raisin, ceux qui vont donner saveur et élégance au vin.

Les Terrasses de l'Empire sont ensuite élevées en partie en cuves et en barriques. En 2016, Christine Vernay a fait le choix d'augmenter la proportion élevée en cuve, afin de conserver toute la fraîcheur du fruit. Pari réussi : passé un bouquet délicieusement floral et printanier, évoquant le chèvrefeuille et la violette, la gourmandise des saveurs d'abricot et de pêche s'accompagne d'une sensation de fraîcheur portée par des notes mentholées, légèrement anisées et citronnées.

On retrouve une magnifique tension rafraîchissante en bouche : la concentration est là bien sûr, s'exprimant dans une superbe onctuosité aux saveurs miellées, mais la trame minérale, aux saveurs pierreuses et épicées, ne vous quitte pas et apporte un supplément d'énergie et de finesse. Un grand Condrieu, pur et raffiné, sur un millésime exceptionnel !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Très floral : mimosa, chèvrefeuille, violette. Puis le fruit : marmelade, abricot, pêche. Pierre pilée. Crème fouettée, pâte à chou. Carvi, une pointe de gingembre.

Bouche : Toucher de bouche soyeux, onctueux. Matière tendue et diaphane, sur une finale épicée, avec de beaux amers (agrumes flambés, kumquat) et un retour du fruit (abricot).

Accords mets-vins : Feuilleté aux asperges vertes et morilles. Ris de veau aux girolles. Quenelles sauce nantua. Poulet byriani.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Principes Biologiques