

Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2023 - 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 et sa profondeur hors-norme.

Notre premier échange avec ce Coteau de Vernon 2023 nous laisse d'emblée sans voix. Doté d'une robe jaune dorée aux reflets paille, le vin s'affirme dans le verre avec cette sorte d'autorité sereine qui signe les plus grands vins. Les premières notes sont fumées, portées par une aromatique minérale de pierre à fusil et de mine de crayon, qui nous amènerait presque du côté des grands crus de la Côte de Beaune ! Après quelques minutes, apparaissent des touches gourmandes d'amande caramélisée et de marron grillé au feu de bois.

À mesure que le vin s'ouvre, il se dévoile encore davantage : le charme

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

caressant de la glycine, la fraîcheur de la verveine mi-mentholée, mi-citronnée, l'énergie de la mandarine, la gourmandise d'une poire juteuse, d'une pêche blanche. Puis vient une nuance d'absinthe évoquant une touche réglissée. Enveloppé par une trame lactique aux accents floraux de violette, ce vin est incroyable.

En bouche, les sensations sont tout aussi exceptionnelles. L'attaque, terriblement charmeuse, séduit immédiatement par sa texture ample, onctueuse mais aérienne, sans la moindre lourdeur, évoquant la douceur d'une friandise, d'un marshmallow.

Le bois est déjà presque totalement intégré. Le cœur de bouche épouse le soyeux du viognier, une fine pellicule de gras sec se dépose sur le palais et laisse l'acidité minérale s'exprimer pleinement. Les amers, salivants sur les côtés de la langue, participent au développement d'une aromatique mêlant orange confite pour la gourmandise, zeste de citron jaune et yuzu pour la tension. La profondeur de bouche impressionne, l'amplitude aromatique est telle qu'il serait vain de vouloir tout énumérer. La longueur est digne des plus grands crus. Un vin tout simplement extraordinaire.

Ce Coteau de Vernon appelle une cuisine subtile et texturée. On l'imagine avec un homard rôti au beurre noisette et verveine, ou, plus tard, une volaille de Bresse crémée aux morilles. Les poissons nobles fonctionneront également à merveille : turbot ou barbue, nappés d'un jus réduit aux agrumes. Pour les plus audacieux, un accord de grande gourmandise comme des gnocchis à la Romaine, purée de patate douce, chou kale et vieux comté. Dans tous les cas, laissez-vous porter par votre imagination.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : charmeur : glycine, verveine mi-mentholée, mi-citronnée, mandarine, poire, pêche blanche, nuance d'absinthe évoquant une touche réglissée, trame lactique aux accents floraux de violette.

Bouche : Attaque charmeuse, texture ample, onctueuse mais aérienne évoquant la douceur d'une friandise, fine pellicule de gras sec, acidité minérale, amers salivants, agrumes. Longue finale.

Accords mets-vins : un homard rôti au beurre noisette et verveine. Plus tard, une volaille de Bresse crémée aux morilles. Turbot ou barbue, nappés d'un jus réduit aux agrumes. Gnocchis à la Romaine, purée de patate douce, chou kale et vieux comté.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Biologique, principes biodynamiques