

Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2024 - blanc



La cuvée Les Chaillées de l'Enfer a été créée 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, et amplifiée avec l'arrivée de sa fille Emma qui a démarré, avec ce millésime 2024, la conversion officielle du Domaine à la biodynamie.

Après des vendanges guidées par le seul souci d'une maturité optimale, arrivée dans les premiers jours de septembre cette année, les raisins sont pressurés directement et très délicatement en grappes entières. Le débouillage 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 barrique (intégrant très peu de bois neuf) pendant plus d'un an.

Ce Condrieu "Chaillées de l'Enfer" 2024 impressionne aujourd'hui par son jaillissement aromatique à la fois expressif et d'un grand raffinement. Dès le premier nez, c'est un fruité pur et frais qui s'élève du verre sur de franches notes d'abricot, de pêche blanche, de mangue fraîche et de poire. Viennent ensuite les fleurs, subtiles, caressantes, autour de l'acacia, de l'aubépine, de la violette, puis les herbes fines, nombreuses, qui donnent au bouquet un souffle frais aux accents anisés et parfois mentholés. Une touche poudrée, une autre de pâte d'amande, renforcent le profil à la fois noble et charmeur du vin.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, l'attaque se montre particulièrement juteuse, sur une chair fuselée. On perçoit très vite cette trame saline caractéristique, cette minéralité corsée qui structure et étire une matière éminemment savoureuse. Voici un Condrieu particulièrement équilibré, svelte, pénétrant et énergique, qui déploie une allonge spectaculaire et appelle, par toutes les papilles, une gastronomie généreuse, avec une pointe d'exotisme. On pense à un tajine de poissons, un curry de gambas, un Saint-Pierre « Retour des Indes », à la façon d'Olivier Roellinger, ou, plus près de nous, une blanquette de lotte délicatement safranée ou encore un sauté de veau à l'abricot.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : expressif et raffiné : abricot, pêche blanche, mangue, poire, acacia, aubépine, violette, herbes fines aux accents anisés et parfois mentholés, touche poudrée, pâte d'amande.

Bouche : attaque juteuse, chair fuselée, trame saline caractéristique qui structure et étire une matière éminemment savoureuse. Vin équilibré, svelte, pénétrant et énergique, à l'allonge spectaculaire.

Accords mets-vins : un tajine de poissons, un curry de gambas, un Saint-Pierre « Retour des Indes », à la façon d'Olivier Roellinger, ou, plus près de nous, une blanquette de lotte délicatement safranée ou encore un sauté de veau à l'abricot.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Culture : Biologique, principes biodynamiques