

## Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2024 - blanc



Avec 7 hectares en Condrieu, le domaine Georges Vernay est l'un des trois grands propriétaires du village. Georges Vernay a non seulement dirigé et défendu l'AOC pendant 40 ans mais a surtout 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 une quarantaine d'années en moyenne. Les coteaux très accidentés empêchent toute mécanisation. Les travaux de la vigne sont menés manuellement et les produits de traitement sont tous d'origine biologique (les intrants de synthèse sont bannis depuis plus de 20 ans) : le domaine est très soucieux de la préservation de la faune et la flore locale qui participent à l'expression identitaire de ce terroir aux fameux sols de granit à biotites.

Sous l'impulsion d'Emma, les méthodes culturales continuent d'évoluer vers cette recherche d'une harmonie toujours plus grande entre toutes les composantes du terroir. Elle a engagé, depuis son arrivée en 2020, la conversion du Domaine vers des pratiques biodynamiques, résolument tournées vers la préservation des équilibres du vivant. Christine Vernay n'a cessé, au fil des années, d'affiner ses choix de vinification. Les raisins sont aujourd'hui pressurés directement et très délicatement, sans égrappage préalable. Ensuite, le débourageage comme la fermentation sont pratiqués avec tout le temps nécessaire, celui qui optimise la préservation des marqueurs aromatiques et gustatifs du fruit, ceux qui vont donner saveur et élégance au vin.

Les Terrasses de l'Empire sont élevées pour l'essentiel en cuves bois tronconiques, sur lies fines, seulement 10% de la récolte environ passe en barrique pendant 8 mois environ. Une prééminence des cuves particulièrement judicieuse pour préserver tout l'éclat et la fraîcheur du fruit, deux qualités absolument remarquables du millésime 2024.

Le premier nez se montre d'emblée charmeur, entre la caresse de l'amande douce et l'éclat gourmand d'une pêche plate juteuse. L'esprit floral n'est jamais loin : le lilas pointe le bout de son nez, puis une once de violette et un brin de chèvrefeuille. Après quelques tours dans le verre, l'aromatique prend de l'ampleur. Les notes de miel d'acacia et d'abricot

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

onctueux s'entrelacent à une touche de tikka masala, apportant fraîcheur et complexité, puis à une nuance de marjolaine qui confère un esprit plus sudiste à l'ensemble. Jamais dans l'opulence d'un vin trop confit, ce viognier offre une formidable expression du millésime 2024, qui a livré des équilibres particulièrement fascinants de fraîcheur et de délicatesse. Quelle justesse !

La bouche est sapide. On retrouve l'ensemble des marqueurs qui font la renommée d'un grand viognier sur granit. D'abord une richesse contenue, avec un toucher ample et un léger gras qui vient napper le palais. La matière, tout comme l'aromatique charmeuse autour du yaourt frais, de l'abricot et du muguet, s'étire le long d'une amertume minérale structurante. Le cœur de bouche est une ode aux coteaux de la vallée du Rhône nord : délicat, fin, avec cette vibration minérale subtilement épicée, jouant à la fois le rôle d'exhausteur de goût et de colonne vertébrale du vin.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2024 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Dorée, brillante

**Nez** : charmeur, gourmand : amande douce, pêche plate, lilas, violette, chèvrefeuille, miel d'acacia, abricot, tikka masala, marjolaine.

**Bouche** : Sapide, richesse contenue, toucher ample et léger gras, la matière s'étire le long d'une amertume minérale structurante, tout comme l'aromatique charmeuse (yaourt frais, abricot, muguet). Cœur de bouche délicat, fin, vibration minérale subtilement épicée.

**Accords mets-vins** : sur des ris de veau ou encore des quenelles de brochet aux écrevisses. Nous pourrions aussi le recommander sur des paupiettes de dinde farcies aux champignons et au foie gras.



### Conseils de service

**À consommer** :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aération d'1 heure en bouteille.



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Condrieu

**Cépage** : Viognier

**Culture** : Biologique, principes biodynamiques