

Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2018



Avec 7 hectares en Condrieu, le domaine Georges Vernay est l'un des trois grands propriétaires du village. Georges Vernay a donc non seulement dirigé et défendu l'AOC 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 près de 40 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 aux fameux sols de granit. L'âge avancé des vignes et l'implantation en profondeur de leur système racinaire leur ont permis, pendant l'été 2018 sec et très chaud, de ne pas souffrir de stress hydrique. Le viognier a ainsi pu atteindre une maturité absolument parfaite.

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 en vendanges entières. Ensuite, le débourageage comme la fermentation sont pratiquées avec tout le temps nécessaire, celui qui optimise la préservation de tous les éléments intrinsèques du raisin, ceux qui vont donner saveur et élégance au vin.

Les Terrasses de l'Empire sont ensuite élevées pour l'essentiel en cuves bois, seulement 10% de la récolte environ passe en barrique. En 2018, avec un jus naturellement riche et très aromatique, la prééminence donnée aux cuves a pris tout son sens : on retrouve dans le vin ce petit grain de fraîcheur et cette finale acidulée, finement citronnée, que Christine a parfaitement su conserver.

Passées de premières notes délicieusement florales (mimosa, jasmin et glycine en particulier) puis poudrées, on retrouve ici un fruit éclatant d'arômes, entre abricot, pêche jaune, goyave et ananas. Si la texture en bouche offre une ampleur et une consistance remarquables, le vin ne tombe jamais dans une quelconque lourdeur : bien au contraire, le sol semble l'avoir « électrisé ». On y trouve une tension acidulée, portée par de fins amers citronnés, ainsi qu'une dimension poivrée, qui, jusqu'à la finale, n'en finissent pas de titiller les papilles. Puissance, précision et tension : un trio gagnant ! On l'imagine fort bien sur une cuisine aromatique, comme un poulet grillé à la citronnelle, un classique de la gastronomie... vietnamienne !

Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe et élégant : mimosa, lys, jasmin, poudre de riz, poivre blanc. Une touche de crème fouettée. Très beau fruit, entre abricot, pêche jaune, goyave et ananas. Citron confit.

Bouche : Toucher de bouche ample et soyeux. Belle tension acidulée, sur une finale épicée, avec de beaux amers (zeste de citron, kumquat) et un retour du fruit (abricot).

Accords mets-vins : Feuilleté aux asperges vertes et morilles. Quenelles sauce nantua. Poulet grillé à la citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques