

Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2018



S'il fallait ne résumer le vin de Condrieu qu'à un seul, ce serait à coup sûr au Coteau de Vernon du Domaine Vernay que l'on penserait tant ce vin 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 deux hectares de vieilles vignes, en parfaite santé, cultivées depuis longtemps suivant les principes biologiques.

Évidemment, les pentes très accidentées empêchent toute mécanisation. Tous les travaux sont menés manuellement et les rendements sont ici naturellement limités. Sur le millésime 2018, aux rendements parfois élevés dans la région qui, couplés à des blocages de maturité, ont pu ici ou là conduire à des vins manquant de relief et de personnalité, c'est bien tout le contraire que l'on trouve ici !

La qualité exceptionnelle du terroir 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 va tranquillement se mettre en place cette extraordinaire complexité aromatique.

Dès le premier nez, on est bluffé par la sensation de plénitude et l'élégance qui se dégagent de ce Coteau du Vernon. Tout à la fois floral, entre mimosa, aubépine et violette, généreusement fruité, sur la poire, l'abricot et une nuance de mangue légèrement vanillée, et intensément minéral et poivré, ce Coteau de Vernon nous envoûte par sa puissance parfaitement maîtrisée et sa bouche à la fois onctueuse et tonique. Le délicat rappel de gingembre confit, de réglisse et de zestes d'agrumes sur la finale finit de nous faire chavirer.

Encore une fois, ce Coteau du Vernon tient son rang, le premier, avec une race unique et un panache admirable. Bravo Christine Vernay !

Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Sophistiqué, élégant et gourmand.
Mimosa, aubépine et violette.
Généreusement fruité, sur la poire,
l'abricot et une nuance de mangue
légèrement vanillée. Gingembre, réglisse,
quelques zestes d'agrumes confits.

Bouche : A la fois onctueuse, puissante
mais très tonique. Fruits juteux très pur.
Des saveurs d'amande et de pignon
grillés révèlent un élevage discret et
fondu. Très belle persistance saline et
épicée.

Accords mets-vins : Ris de veau aux
morilles. Cuisine épicée et sophistiquée :
samossa, crabe farci, porc caramélisé aux
5 parfums, colombo de poisson ou de
poulet. Risotto aux girolles ou aux
shiitakes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques