Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2019

La cuvée Les Chaillées de l'Enfer a été créée en 1992 : son nom fait référence aux « chaillets » (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 culturale initiée par Christine voici plus de 20 ans déjà.

Après des vendanges toujours guidées par le seul souci d'une maturité optimale, les raisins sont pressurés directement et très délicatement en grappes entières. Le débourbage comme la fermentation sont pratiqués avec le temps nécessaire, celui qui optimise la préservation de tous les éléments intrinsèques du raisin, ceux qui vont donner toute la saveur et l'élégance au vin. Le vin est ensuite élevé en barrique (pas plus de 25% de fûts neufs) pendant plus d'un an.

Au final, ce Condrieu "Chaillées de l'Enfer" 2019 impressionne par son intensité aromatique, son magistral équilibre en bouche entre richesse de texture, sapidité et énergie. Dès le premier nez, c'est un fruité « explosif » qui jaillit du verre sur de franches notes d'abricot, de pêche de vigne, de poire pochée au miel et de goyave. Viennent ensuite les fleurs, sensuelles, entre rose ancienne, jasmin et violette, puis les herbes fines, nombreuses, qui donnent au bouquet sa dimension aérienne : on pense à la menthe, au fenouil sauvage, au thym et au laurier frais. Une touche de poudre de riz, une autre de fruits secs, renforcent le profil charmeur mais très noble de ce Condrieu.

En bouche, si l'attaque se montre ample et généreuse bien sûr, on perçoit très vite cette salinité caractéristique, presque iodée, et une minéralité corsée qui soulignent l'énergie et la verticalité de ce grand Condrieu. Voici un vin particulièrement équilibré et savoureux, à l'allonge spectaculaire, qui appelle, par toutes les papilles, une gastronomie généreuse, avec une pointe d'exotisme, comme 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.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2019

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fruité et sensuel. Abricot, pêche de vigne, poire pochée au miel, melon et goyave. Rose ancienne, jasmin et violette. Herbes fines : menthe, fenouil et thym frais. Poudre de riz, noisette.

Bouche : Si l’attaque se montre ample et généreuse bien sûr, on perçoit très vite cette salinité iodée caractéristique et une minéralité corsée qui soulignent l’énergie et la finesse du vin. Finale rectiligne d'une longueur impressionnante.

Accords mets-vins : Crabe farci. Tajine de poissons. Gambas au lait de coco et citronnelle ou au curry. Blanquette de lotte au safran.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille ou carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques