Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2020

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 également 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 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 de ce terroir aux fameux sols de granit. C'est d'ailleurs sur ce millésime 2020 que Christine et sa fille Emma ont décidé de lancer officiellement la certification Biologique du vignoble, même si cela fait plus de 20 ans que tout intrant de synthèse en est banni…

L'âge avancé des vignes et l'implantation en profondeur de leur système racinaire leur ont permis, pendant le début d'été sec et chaud, de ne pas souffrir de stress hydrique. Avec un mois d'août toujours ensoleillé mais plus frais, le viognier a ainsi pu atteindre une maturité absolument parfaite, avec de belles acidités.

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 débourbage 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 sur lies fines, seulement 10% de la récolte environ passe en barrique pendant 8 mois environ. Une prééminence des cuves particulièrement judicieuse avec la succession de millésimes riches et concentrés que connaît l'appellation.

Passées de premières notes élégantes et florales, autour du mimosa, du jasmin, de la violette, complétées d'une nuance poudrée, on aime la gourmandise et la pureté de ce fruit bien mûr et jaillissant évoquant l'ananas, l'abricot et la pêche jaune. Une nuance d'agrumes, entre citron vert et pamplemousse, souligne la sensation de fraîcheur qui se dégage du vin. On finit sur quelques fruits à coque, amande en tête.

La texture en bouche est ample mais élastique. Le vin, toujours en

mouvement, ne tombe jamais dans une quelconque lourdeur : bien au contraire, le sol semble l'avoir « électrisé ». On trouve, dans un milieu de bouche effilé et tonique, une tension acidulée, portée par de fins amers citronnés, ainsi qu'une dimension épicée, autour du gingembre et du poivre Sichuan, qui, jusqu'à la finale, n'en finissent pas d'exciter les papilles.

Générosité, éclat fruité, précision et tension : tout est là, parfaitement en place. On l'imagine fort bien sur une cuisine aromatique, comme des noix de Saint-Jacques rôties servies sur une émulsion safranée, ou encore un poulet grillé au miel et à la citronnelle, un classique de la gastronomie vietnamienne.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Condrieu Terrasses de l'Empire - 2020

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe et élégant : mimosa, jasmin, violette, une nuance poudrée, poivre blanc. Une touche d'amande. Très beau fruit, entre abricot, pêche jaune, ananas, pamplemousse et citron vert.

Bouche : Toucher de bouche ample et soyeux. Belle tension acidulée, sur une finale relevée de gingembre et de poivre Sichuan, avec de beaux amers (zeste de citron confit) et un retour des fruits à noyau.

Accords mets-vins : Feuilletés de noix de Saint-Jacques, émulsion safranée. Quenelles sauce nantua. Poulet grillé au miel et à la citronnelle.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques