

Domaine Georges Vernay - Côte-Rôtie Blonde du seigneur - 2020



Un modèle de sensualité raffinée, tout en allonge et en précision ciselée, par l'une des plus grandes vigneronnes du pays. Si Georges Vernay est incontestablement considéré comme le « pape » du viognier Rhodanien, celui grâce à qui la formidable appellation de Condrieu a retrouvé ses lettres de noblesse, sa fille Christine a réalisé un travail prodigieux pour apprivoiser la syrah, l'autre cépage emblématique de la région, et installer patiemment ses Côtes-Rôties parmi les plus fascinants vins de l'appellation.

A travers cette « Blonde du Seigneur », Christine a choisi de livrer sa propre interprétation des terroirs de la Côte Blonde, cette partie méridionale de l'appellation où les sols de gneiss et de sables argileux dominant et donnent aux vins cette finesse typique et cette structure longiligne et apaisée. Elle assemble ici des syrahs d'une trentaine d'années en moyenne, plantées sur les prestigieux lieux-dits de Lancement, Maison Rouge et Bassenon. Fidèle à la tradition locale, elle intègre également 5% de viognier, qui enrichit la prodigieuse palette aromatique de ce vin.

Côté vinification, Christine privilégie un égrappage total avec une macération de 3 à 4 semaines en cuves, mais très peu de pigeage. Elle préfère une infusion douce mais longue à une extraction plus remuante. La recherche de la finesse, encore et toujours...

Après un élevage en fûts pendant 18 mois, suivis de quelques mois supplémentaires en bouteille, cette Blonde du Seigneur issue d'un millésime 2020 historiquement précoce offre aujourd'hui un nez floral et fruité poétique et délicat, entre pétale de rose séchée, violette et pivoine, mais aussi la fraise mara des bois écrasée, la cerise noire, la mûre et la myrtille. Baies roses et poivre blanc apportent une touche fraîche et tonique, tout comme ces notes de coriandre et de verveine qui contrastent aimablement avec la gourmandise de la ganache au chocolat. Une délicate nuance fumée plane au-dessus du verre, voisinant avec de subtiles évocations d'humus et de bois précieux. C'est terriblement charmeur !

On retrouve en bouche cette expression pulpeuse des fruits rouges et des baies noires, complétés de notes plus épicées de bâton de réglisse, de poivre moulu et de laurier. En milieu de bouche, une dimension viandée nous invite à passer à table, tandis que la finale se resserre pour mieux dynamiser nos papilles sur une note d'agrumes et une empreinte minérale élégante.

Déjà expressif et parfaitement en place, cette Côte-Rôtie brillera sur des

paupiettes de veau aux girolles ou à la sauge ou un civet de lapin. Autre option, une daube de joue de boeuf.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Georges Vernay - Côte-Rôtie Blonde du seigneur - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Raffiné, poétique : pétale de rose séchée, violette et pivoine, fraise Mara des bois écrasée, cerise noire, mûre et myrtille. Baies roses et poivre blanc.

Coriandre et verveine. Ganache au chocolat. Fumée. Humus et bois précieux

Bouche : Expression pulpeuse des fruits rouges et des baies noires, des notes épicées de bâton de réglisse, de poivre moulu et de laurier. En milieu de bouche, une dimension viandée nous invite à passer à table. Finale élégante, sur une touche d'écorce d'orange

Accords mets-vins : Des paupiettes de veau aux girolles ou à la sauge ou un civet de lapin. Autre option, des tendrons de veau grillés, accompagnés d'une fricassée de chanterelles. Une daube de joue de boeuf.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côte-Rôtie

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah, viognier (5%)

Culture : Biologique