

## Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2022



La cuvée Les Chaillées de l'Enfer a été créée en 1992 : son nom fait référence aux « chaillots » (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, la cuvée Les Chaillées est issue 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 !) : seuls la pioche et le treuil ont leur place. Les rares produits de traitement sont tous d'origine biologique : une pratique culturelle vertueuse, respectueuse des équilibres du vivant, initiée par Christine voici plus de 20 ans déjà et, désormais approfondie par sa fille Emma qui a engagé le Domaine dans sa certification bio-dynamique.

Après des vendanges guidées par le seul souci d'une maturité optimale, arrivée dans les derniers jours du mois d'août sur ce millésime précoce, les raisins sont pressurés directement et très délicatement en grappes entières. Le débourageage comme la fermentation sont pratiqués avec le temps nécessaire, celui qui optimise la préservation de tous les éléments intrinsèques du fruit, ceux qui vont donner au vin toute sa saveur et son équilibre de structure. Le vin est ensuite élevé pendant une quinzaine de mois en petits foudres Stockinger et en fûts, avec à peine 10% de bois neuf.

Plus vertical et aérien que les Terrasses de l'Empire, sans pour autant manquer de charme sensuel, ce "Chaillées de l'Enfer" déploie, dès le premier nez, son exquise floralité. Que de grâce et d'élégance : nous voici projetés au cœur d'un jardin provençal, par une fraîche matinée de printemps. Ça fleure bon les bougainvilliers et les glycines, les fleurs d'amandiers, d'orangers et de pêchers. On se régale de suaves notes de violette. Viennent ensuite des fruits plus vrais que nature, gorgés de suc et de jus : on reconnaît la pêche de vigne, l'abricot, la poire Williams mais aussi le fruit de la passion ou la pomme Granny. Autant de fruits qui semblent traversés d'un intense courant épicé, aux contours stimulants mais jamais trop appuyés, mêlant essence de bergamote, clou de girofle, poivre blanc, poudre de gingembre ainsi qu'une touche subtile de safran.

En bouche, ce cortège de fruits est bientôt rejoint par de stimulantes saveurs d'agrumes, mêlant pamplemousse, orange Outspan et

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

clémentine. Plus on grume le vin, plus sa matière soyeuse déploie des saveurs fruitées (on reconnaît maintenant le kiwi et l'on retrouve notre fruit de la passion) parcourues d'une trame épicée venue tout droit des granits. Une imprégnation minérale qui contribue également à resserrer la finale : à la fois gorgée d'un fruit bien mûr, elle reste fraîche et tendue. On aime sa persistance où résonnent pendant de longues secondes cette vibration tellurique et épicée venue des profondeurs de la roche. C'est magnifique.

Ce Condrieu Chaillées de l'Enfer est tout simplement somptueux : un grand millésime, qui brillera sur une salade de homard aux fruits et aux herbes fraîches, des noix de Saint-Jacques juste nacrées, parsemées de quelques fleurs délicates. Plus tard, on pense piccata de veau délicatement citronné ou koulibiac de saumon. A moins que vous n'optiez pour un Saint-Pierre « Retour des Indes », à la façon d'Olivier Roellinger, ou, plus simplement, une blanquette de lotte délicatement safranée.

©Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Georges Vernay - Condrieu Chaillées de l'Enfer - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Floral et jaillissant : bougainvilliers, glycines, fleurs d'amandiers, d'orangers et de pêcheurs, violette, pêche de vigne, abricot, poire Williams, fruit de la passion, pomme Granny, bergamote, clou de girofle, poivre blanc, poudre de gingembre, safran.

Bouche : Les fruits sont rejoint par de stimulantes saveurs d'agrumes, matière soyeuse, saveurs fruitées parcourues d'une trame épicée. Finale minérale, épicée, persistante, gorgée d'un fruit bien mûr mais qui reste fraîche et tendue.

Accords mets-vins : Une salade de homard aux fruits et aux herbes fraîches, noix de Saint-Jacques juste nacrées parsemées de fleurs délicates. Plus tard, une piccata de veau citronné ou saumon kouloubiac, un Saint-Pierre « Retour des Indes », une blanquette safranée.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2025 et 2033 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures  
en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Biologique, principes  
biodynamiques