

# CONDRIEU

## « LES CHAILLEES DE L'ENFER » 2022

### Domaine Georges Vernay

**Situation :** On aime dire ici que le vignoble de Côte-Rôtie / Condrieu serait le site originel de la culture de la vigne en Gaule, lorsque les romains ont sculpté les coteaux pour y planter les ceps. Les conditions de culture, particulièrement difficiles dans cette région, et les coûts d'exploitation très élevés ont failli conduire par le passé à l'abandon pur et simple de ce vignoble.



Évoquer le domaine Georges Vernay reste un moment particulier. Christine, ancienne professeur d'italien et de français, perpétue avec brio le travail effectué par son père Georges, décédé en mai 2017. Aidée par son mari Paul Amsellem, le domaine démontre, année après année, sa capacité à faire les plus grands vins de Condrieu et Côte Rôtie. Un domaine plus que

jamais au firmament des Côtes du Rhône.

**Encépagement :** Viognier 100 %, âge moyen des vignes : 45 ans.

**Terroir :** Terrasses sur terrain granitique.

**Température de Service :** 9 à 10°C.

**Potentiel de Garde :** 2025 à 2028.

**Observations :** Le vin est élevé sur lies fines en pièces pendant quelques mois. Ce Condrieu à la robe jaune dorée dévoile, au nez, un bouquet complexe de notes de fruits à noyaux dont l'abricot. Après aération, des senteurs de mangues et d'abricots secs nous envahissent.

**Quelques accords :** Risotto aux asperges, volaille farcie aux champignons, boudin blanc...

