

CONDRIEU

« COTEAU DE VERNON » 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 Ansellem, le domaine démontre, années après années, 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 % (rendement 18 hl/ha)

Terroir : Terrasses sur terrain granitique

Température de Service : 9 à 10°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2037

Observations : Cette cuvée à la robe jaune dorée dévoile un nez d'effluves exotiques au registre fumé. Après aération, des senteurs de mangues et d'abricots secs nous envahissent. La bouche dense, d'une belle minéralité nous confirme une grande finesse dotée d'un parfait équilibre alliant fraîcheur, suavité et gras souligné par une touche de pêche blanche et d'ananas. Véritable privilège que de savourer cet unique joyau !



Quelques accords : Duo de Ris de Veau poêlés et Langoustines du Guilvinec, Turbot en papillote sur Barde de Saint-Jacques à la crème d'orange...