



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Georges VERNAY, Condrieu "COTEAUX DU VERNON" 2020

75cl Blanc Rhône Nord AOC Condrieu



La note Le Meilleur Du Vin 97-98/100

En prenant les rênes de ce domaine historique, en 1996, Christine Vernay n'a pas fait que succéder à son père, l'extraordinaire et charismatique Georges Vernay. Elle a insufflé énormément au domaine, tant au niveau de la viticulture que des vinifications, en partant de son héritage comme de ses propres réflexions. Les vins de Condrieu atteignent aujourd'hui, avec une richesse et une puissance intactes, une énergie et une sapidité qu'ils ne possédaient pas encore il y a une dizaine de millésimes. Les rouges arborent des élevages beaucoup plus fins et poudrés ; leurs textures sont délicates et infusées. Toujours très digestes, ils ont encore gagné en profondeur. (RVF)

Le domaine Georges Vernay est noté 5*/5 au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Il est certifié Ecocert (agriculture biologique).

Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Vernay (Condrieu, Côte-Rôtie)

Christine Vernay a pris la suite de son père en 1996. Elle était certes Professeure à l'ENA, mais elle avait grandi sur ces coteaux : elle avait en elle l'odeur de la menthe, le goût de l'acacia, la délicatesse des violettes. Elle a, à force de travail et d'engagement, hissé le Domaine réputé que lui avait confié son père sur les plus hautes marches du podium, et a cumulé les titres : élue « Homme » de l'année en 2012 (Bettane & Desseauve), Membre de l'Académie du vin de France, de l'Académie internationale du vin (AIV), elle est reconnue pour être une vinificatrice hors-pair, et faire aujourd'hui parmi les plus grands vins dont certains se sont vus attribués le célèbre 100/100.

Le Domaine s'étend aujourd'hui sur 24 ha répartis sur les appellations AOC Condrieu, Côte Rôtie,

Saint-Joseph, ... 17 ha sont en forte pente. On parle ici de "viticulture héroïque". Les vignes sont plantées sur de fortes pentes, en terrasses. Les murets y sont des alliés : les pierres emmagasinent le jour la chaleur du soleil et la restituent la nuit. La vigne profite ainsi d'un microclimat exceptionnel, chaud et ensoleillé, soumis aux vents du nord comme à ceux du sud.

Ici la vigne pousse à l'ombre de ceux qui la travaillent. Trois générations ont permis de porter le Domaine à ce rang d'excellence. C'est une histoire d'engagement, de labeur, dans le plus pur respect de la terre, de la vigne et de celles et ceux qui la travaillent. Atteindre l'expression du millésime le plus finement possible ne se décrète pas : un terroir se sublime, des vignes se suivent, un vin se rencontre, au prix d'effort, de patience, d'écoute, d'attention... Ici il s'agit depuis toujours de donner le meilleur de soi, de tenir ses valeurs et de suivre ses convictions, de prendre soin en prenant appui sur des équipes compétentes, formées aux particularités du Domaine, et que les partis pris affirmés de Christine Vernay séduisent.

Après avoir conduit seule le Domaine pendant plus de 10 ans, Christine est désormais épaulée en vignes par son frère cadet, Luc Vernay, qui gère et conduit les équipes de terrain. Tous deux dirigent des hommes et des femmes que l'aventure engage et qui s'y engagent. Selon les périodes de l'année, jusqu'à quarante personnes travaillent au Domaine, et assurent notamment l'important suivi auquel contraint la conduite en agriculture biologique sur des coteaux en forte pente où tout se fait... à la main.

Depuis plus de 20 ans Christine Vernay travaille sur la culture biologique. Se considérant comme dépositaire d'une terre dont elle a la responsabilité de prendre soin, elle s'est engagée bien avant que ce soit une mode ou une urgence, et a réussi aujourd'hui à démontrer que, s'il est difficile de travailler des vignobles en forte pente en culture biologique, c'est cependant possible. Paillage, enherbement, Elle n'a de cesse d'expérimenter et consacre aujourd'hui l'essentiel de ses investissements à la mise en place de techniques de culture durables qui préservent l'environnement et servent incontestablement la pureté de ses vins.

Le vin

Vin d'une grande complexité mais d'un extrême élégance, Coteau du Vernon offre l'une des plus belles expressions de la subtilité du Viognier. Ce Condrieu, unique parmi les Condrieu, cœur de l'appellation parmi les Condrieu, offre selon les millésimes des arômes de fruits jaunes, d'agrumes frais ou confits, de fruits exotiques, des notes d'épices, de tabac, de bois et de cuirs et de très beaux amers. Son équilibre est toujours parfait, avec beaucoup de fraîcheur, des notes végétales et mentholées, des fleurs blanches et une très belle acidité. Coteau du Vernon est un vin à la fois noble, tendu, droit, précis, extrêmement délicat et à l'exubérance maîtrisée : la quintessence du Condrieu.

Le vin de l'appellation, avec une définition grandiose du fruit et un équilibre absolument remarquable. Il ouvre une énorme palette aromatique, très complexe et profonde, qui mêle les fleurs, les fruits blancs, les plantes. Il signe une finale aux amers noble et au souffle frais. (RVF, millésime 2020, noté 97/100)

Like the Les Chaillées de l'Enfer, the 2019 Condrieu Coteaux du Vernon spent a year in a mix of foudres and barriques, about 20% of which were new. Marked by attractive, complex notes of narcissus, honey and gingery spice, it's medium to full-bodied, fleshy and expansive on the palate without going overboard, and it seems to have seamlessly absorbed any oak influence, finishing long, with echoes of citrus and spice. (Guide Parker, millésime 2019, noté 96+/100)

Lastly, the 2019 Condrieu Coteau De Vernon comes from a steep, southeast-facing hillside of granite soils and is brought up a mix of 15% new barrels and foudres. The foudres were introduced in 2012 and I think contribute to slightly more tension and vibrancy in the wines. Peach, crushed citrus, spicy wood, and crushed stone notes all define the nose, and it hits the palate with full-bodied richness, wonderful overall balance, integrated acidity, and one hell of a great finish. A reference point Condrieu if there ever was one, it will benefit from a year or two in bottle then have a gradual evolution over the following decade. These can unquestionably age for decades, in fact. Nevertheless, I prefer them from a year or

two after the vintage and over the following 4-5 years. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 98/100)

La presse spécialisée en parle

En prenant les rênes de ce domaine historique, en 1996, Christine Vernay n'a pas fait que succéder à son père, l'extraordinaire et charismatique Georges Vernay. Elle a insufflé énormément au domaine, tant au niveau de la viticulture que des vinifications, en partant de son héritage comme de ses propres réflexions. Les vins de Condrieu atteignent aujourd'hui, avec une richesse et une puissance intactes, une énergie et une sapidité qu'ils ne possédaient pas encore il y a une dizaine de millésimes. Les rouges arborent des élevages beaucoup plus fins et poudrés ; leurs textures sont délicates et infusées. Toujours très digestes, ils ont encore gagné en profondeur.

Les vins : Le Pied de Samson est une parfaite introduction au style des blancs du domaine, qui combine pureté et précision. La bouche finement enrobée s'ouvre sur une finale qui dynamise le vin sur des notes d'agrumes. Les Terrasses de l'Empire présente un nez avec une large palette d'arômes allant des fleurs aux fruits à chair blanche, dynamisée par une pointe d'agrumes. Le bouche est sapide et longiligne, d'une grande précision. En rouge, la "simple" syrah Sainte-Agathe, juteuse, fumée, croque en bouche et nous incite à la boire sur son fruit. Le saint-joseph brille par son équilibre et une expression bien définie du fruit, tout en élégance. La cuvée La Blonde du Seigneur est marquée "Côte Blonde", avec un fruit délicat bien préservé. La bouche joue la suavité, posée sur des notes de fruits rouges et noirs, une pointe d'épice et conclue sur une finale salivante. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Georges n'est plus mais sa fille Christine et son mari Paul sauront maintenir ce domaine parmi l'élite mondiale, en blanc comme en rouge. Les condrieux égalent ici les plus grands blancs secs de l'Hermitage par leur pureté et leur tenue en bouche malgré une faible acidité. C'est peut-être sur les rouges, notamment les côte-rôtie que les progrès sont les plus visibles depuis une bonne dizaine d'années. Tous les vins du domaine sont remarquables aujourd'hui, tant pour leur toucher raffiné que leur salinité qui décuple leur saveur. Le secret ? Il n'y a pas de secret, rien que du travail et beaucoup d'attentions. Sublime série entamée depuis les 2014, qui se poursuit cette année encore. Le fait marquant dans le millésime 2017, en blanc, c'est que les condrieux Vernon et Chaillées rivalisent pour le titre de meilleur vin du millésime, Vernon est étonnamment opulent, ce qui n'est pas l'expression habituelle de ce terroir, ce qui souligne d'autant la fraîcheur et l'équilibre des Chaillées. Un débat passionnant qui sera tranché, ou pas, d'ici quelques années quand les vins seront épuisés à la vente. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité, noté 5*/5)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 96+/100
- **note RVF** : 97/100
- **note Jeb Dunnuck** : 98/100
- **Cépage** : 100% viognier (âge moyen des vignes 50 à 80 ans)
- **Terroir** : 2,5 ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite, lieu-dit cadastré situé à Condriu, couer d'origine de l'appellation.
- **Vignoble** : Taille Guyot simple. Densité de plantation 8000 à 10000 pieds/hectare. Récolte manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes. Pressurage direct en vendange entière.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Pressurage direct en vendanges entières, débourage statique et fermentation en barriques
- **Elevage** : En barriques , sur lies fines pendant 12 à 18 mois (25% de bois neuf)
- **Millésime** : 2020

- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2035
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse