LE MEILLEUR DU VIN

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

Georges VERNAY, Condrieu "CHAILLÉES DE L'ENFER" 2022

75 cl Blanc Rhône Nord AOC Condrieu

La note Le Meilleur Du Vin 96+/100

Emma Amsellem prend ses marques à la tête du domaine, succédant en douceur à sa mère, Christine Vernay, dont le travail depuis 1996 est salué par tous. Si le domaine est intimement lié à l'histoire de l'appellation Condrieu (il en est toujours le plus brillant représentant), il offre aussi une remarquable sélection de rouges, dont les élevages se sont affinés ces dernières années. Déguster ici une cuvée de condrieu âgée d'une bonne décennie permet de comprendre le potentiel de ce terroir trop souvent écrasé par les notes variétales du viognier. L'énergie et le potentiel contenus dans les vins du domaine font office de référence. (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), la certification biodynamique a été obtenue avec le millésime 2023. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Vernay (Condrieu, Côte-Rôtie)

Le vin

Les Chaillées de l'Enfer est un vin "au charme fou". Aux fruits (abricot, poire, pêche blanche...) il allie les agrumes, des notes florales (fleurs blanches, rose, violette...), et végétales (menthe, thym...), puis des épices (gingembre, safran...). Condrieu tout en tension, salin et iodé, racé, avec une très belle fraîcheur, c'est un vin d'une grande pureté un bel équilibre ferme et tendre.

La belle maturité du raisin ne bascule pas dans le confit, les notes de fruits blancs et jaune, de thé, d'épices sont envoutantes, avec une très joli rebond en finale qui laisse une impression d'équilibre. Un grand vin à oublier en cave 10 ans. (RVF, millésime 2022, noté 96/100)

From vines just next to the Coteau Vernon, the Condrieu Les Chaillées de L'Enfer is year-in, year-out one of the top examples from this appellation. The 2018 Condrieu Les Chaillées De L'Enfer reveals a light gold color as well as a gorgeous bouquet of ripe stone fruits, honeyed nectarines, and apricots intermixed with notions of white flowers, white chocolate, and truffly earth. Possessing an incredible sense of salty minerality, medium to full-bodied richness, flawless balance, and a great finish, it strikes a beautiful balance between richness and freshness and stays light on its feet and elegant. I'd drink bottles over the coming 4-6 years, but it will evolve for longer. (Jeb Dunnuck, millésime 2018, noté 97/100

La presse spécialisée en parle

Emma Amsellem prend ses marques à la tête du domaine, succédant en douceur à sa mère, Christine Vernay, dont le travail depuis 1996 est salué par tous. Si le domaine est intimement lié à l'histoire de l'appellation Condrieu (il en est toujours le plus brillant représentant), il offre aussi une remarquable sélection de rouges, dont les élevages se sont affinés ces dernières années. Déguster ici une cuvée de Condrieu âgée d'une bonne décennie permet de comprendre le potentiel de ce terroir trop souvent écrasé par les notes variétales du viognier. L'énergie et le potentiel contenus dans les vins du domaine font office de référence.

Les vins : la définition et la profondeur des vins de Condrieu demeurent des modèles en 2022. Les Chaillées de l'Enfer offre une puissance et une gestion de la maturité qui impressionnent. Un vin intense qu'il faudra savoir attendre. Les Terrasses de l'Empire navigue entre saveurs de pêche blanche et de fleurs, avec une grande élégance et beaucoup d'allonge. En rouge, nous notons une gestion plus fine du bois et encourageons le domaine à poursuivre dans cette voie. Seul La Dame Brune nous est apparu sous la domination de l'élevage. Des deux côtés de la gamme, la "simple" syrah Sainte-Agathe et la côte-rôtie La Blonde du Seigneur sont deux cuvées très réussies dans leur catégorie. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Les lignes bougent un peu dans ce domaine où on n’aime pas trop parler de changement. Ainsi, la certification biodynamique a été obtenue avec le millésime 2023, Emma Amsellem ayant souhaité aller progressivement vers cette culture à cause de la charge de travail supplémentaire requise en coteaux. À partir du millésime 2022, les deux cuvées phare du domaine (Coteaux de Vernon en Condrieu et Maison Rouge en côte-rôtie), voient leur élevage poussé à 18 mois, suivi d’une maturation d’un an en bouteille avant mise sur le marché, ce qui décale d’autant la commercialisation des vin. Pour ces deux cuvées, nous avons donc dégusté les 2021. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité, noté 5*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 96/100
- **note Jeb Dunnuck :** 97/100
- **Cépage :** 100% viognier
- **Terroir :** Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Enherbement spontané. Entretien de la vigne à la pioche, au treuil et au cheval. Lieu-dit La Caille (au plein cœur du village de Condrieu, sur le granite à biotite)
- **Vignoble :** Taille Guyot simple. Densité de plantation à 10000 pieds/hectare. Récolte manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes. Pressurage direct en vendange entière. Âge moyen des vignes 50 ans.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Pressurage direct en vendanges entières, débourbage statique à froid puis fermentation sur lies fines
- **Elevage :** 15 mois en foudres Stockinger (15hl) et fûts (10% de bois neufs)

- **Millésime :** 2023
- **Période de consommation :** à boire entre 2026 et 2032
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C