



# LE MEILLEUR DU VIN

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

## Georges VERNAY, Côte-Rôtie "LA BLONDE DU SEIGNEUR" 2017

75cl Rouge Rhône Nord AOC Côte-Rôtie



## La note Le Meilleur Du Vin 93-94/100

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 vigneron). 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

Cette côte-rôtie de style côte blonde, avec 5% de Viognier, est l'alliance parfaite de la puissance et de la délicatesse. Robe sombre, nez minéral, fumé, avec du fruit noir, de l'olive noire, du poivre, le tout rehaussé d'une composante florale apportée par le viognier, c'est un vin à la fois très aromatique et d'une très grande élégance. Avec des tanins bien construits mais parfaitement lissés, cette Côte-Rôtie, qui offre en bouche un bel ovale et une très belle allonge finale, est suave et sensuelle : une volupté gracieuse.

Une robe intense, une palette aromatique qui se dévoile sur un fruit juteux, habillé d'un boisé bien en place. La bouche est étoffée, avec une matière concentrée. Un rouge sérieux qui sait rester aimable. (RVF, millésime 2017, noté 92/100)

## 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. La 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 Bettane** : 94/100
- **note RVF** : 92/100
- **Cépage** : 95% syrah, 5% viognier (âge moyen des vignes 30 ans)
- **Appellation principale** : AOC Côte-Rôtie
- **Terroir** : Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement, et conduites en agriculture biologique.
- **Vignoble** : Taille Cordon et Guyot simple. Densité de plantation 8000 pieds/hectare. Récolte manuelle, à maturité complète en caissettes.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Vendange éraflée, vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaïson longue de 3 à 4 semaines.
- **Elevage** : En barriques 18 mois (25 % de bois neuf).
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2030
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse