



LE MEILLEUR DU VIN

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

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

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Côte-Rôtie



La note Le Meilleur Du Vin 93-94/100

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

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

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 Bettane** : 94/100
- **note RVF** : 92/100
- **Cépage** : 95% syrah, 5% viognier (âge moyen des vignes 30 ans)
- **Appellation principale** : Côte-Rôtie
- **Terroir** : Lancement, Maison Rouge et Coteau de Bassenon, uniquement le sud de l'appellation, sur un sol granitique. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Enherbement spontané. Entretien de la vigne à la pioche et au treuil.
- **Vignoble** : Taille Cordon et Guyot simple et gobelet. Densité de plantation 9000 pieds/hectare. Récolte manuelle, à maturité complète en caissettes.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Vendange éraflée, vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaizon longue de 3 à 4 semaines.
- **Vinification** : En cuves inox avec une partie de grappes entières. Cuvaizon de 2 à 3 semaines avec légers pigeages manuels et remontages (selon la dégustation).
- **Elevage** : 18 mois en fûts de plusieurs vins et foudre Stockinger
- **Elevage** : En barriques 18 mois (25 % de bois neuf).

- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2030
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Oui