

COTE-ROTIE

« BLONDE DU SEIGNEUR » 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 Amsellem, le domaine démontre, année après année, 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 : Syrah 95 %, Viognier 5%.

Terroir : Sol granitique en coteaux.

Température de Service : 16 à 18°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2030.

Observations : Le domaine Vernay, chantre de l'appellation, défenseur acharné des coteaux granitiques à une époque où personne n'y croyait, vous permet de flâner sur le terroir de la côte « blonde ».

Le vin arbore une belle robe sombre grenat aux reflets violines. Le nez, riche et concentré, exhale des arômes de mûre, de violette et de vanille. La bouche, droite à l'attaque, prend du volume et de l'ampleur en évoluant. Les arômes de fruits noirs s'intensifient avec cet arôme de violette typique de la Syrah, qui, additionné à la finesse des tanins, donne un caractère élégant et suave à l'ensemble. La finale est longue, épicée et joliment boisée. Un vrai vin de connaisseur, la référence de l'appellation !

Quelques accords : Suprême de palombe, Mignons de cerf, Filet de chevreuil...