Georges VERNAY, Condrieu "LES TERRASSES DE L'EMPIRE" 2023

75 cl Blanc Rhône Nord AOC Condrieu



La note by Christian Walter 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. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Vernay (Condrieu, Côte-Rôtie)

Le vin

Le Condrieu Les Terrasses de l'Empire est l'archétype du vin de fruit, avec ces arômes inimitables de pêche blanche, de noyaux d'abricot et d'amande blanche, et une finesse qui fait tout le charme du style. C'est un vin élégant, d'une très grande harmonie et d'une très belle fraîcheur, qui se déguste dans sa jeunesse.

Voilà un condrieu sérieux et prometteur, tout à fait dans l'esprit de la maison. Le nez offre une belle palette d'arômes allant des fleurs aux fruits à chair blanche, avec une pointe d'agrume. Le bouche est sapide et longiligne, d'une grande précision. (RVF, millésime 2020, noté 93/100)

Already bottled, the 2022 Condrieu Les Terrasses De L'Empire is gorgeous, offering ripe peach and tangerine notes as well as a beautiful sense of salty minerality on the palate. Coming all from the upper

terrasses above the Vernon lieu-dit and vinified and aged all in used oak, this medium-bodied, beautifully balanced, elegant Condrieu should be snatched up by savvy readers. Drink bottles over the coming 3-6 years. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 94/100)

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 :** 94/100
- **note Jeb Dunnuck :** 94/100
- **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. Lieux-dits La Caille, Sainte-Agathe (situés au plein cœur du village de Condrieu, sur le granite à biotite)
- **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. Âge moyen des vignes 35 ans.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification :** Pressurage direct en vendanges entières, débourbage statique à froid puis fermentation sur lies fines
- **Elevage :** 10 mois en cuves tronconiques bois (20hl) et fûts
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2030
- **Alcool :** 14,0% vol.

- **Service :** 11 à 13°C