Georges VERNAY, Condrieu "CHAILLÉES DE L'ENFER" 2023 magnum

150 cl magnum Blanc Rhône Nord AOC Condrieu



La note by Christian Walter

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. Walter-Wine.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

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'agrume. Le 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 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
- **Consommation :** à boire entre 2028 et 2034
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C