walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Georges VERNAY, Condrieu "LE PIED DE SAMSON" 2023

75 cl Blanc Rhône Nord IGP Collines Rhodaniennes



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter **92/100**

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 Pied de Samson, qui doit son nom au géant Samson qui, en se baissant pour boire l'eau du Rhône, aurait laissé son empreinte non loin du domaine, présente le Viognier dans son expression originelle : fruit, gourmandise, fraîcheur.

RVF, millésime 2022, 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 RVF :** 92/100
- **Cépage :** 100% viognier
- **Terroir :** Situées sur les hauts des coteaux du village de Condrieu, sur un sol granitique. Les vignes étroites sont majoritairement travaillées à la chenillette. Lorsque la mécanisation est impossible nous utilisons le treuil ou la pioche.
- **Vignoble :** Taille Guyot simple. Densité de plantation 7000 pieds/hectare. Récolte manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes. Pressurage direct en vendange entière. Âge moyen des vignes 20 ans.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **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 :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2028
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C