walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CHAILLÉES DE L'ENFER 2022 - Georges VERNAY - Condrieu

75 cl Blanc Rhône Nord AOC Condrieu



La note by Christian Walter

96+/100

Une histoire intimement liée à la renaissance de Condrieu
Fondé en 1937 par Francis Vernay, le Domaine Georges Vernay a profondément marqué l'histoire de l'appellation Condrieu. Georges Vernay, surnommé « Monsieur Viognier », a consacré sa vie à préserver ce cépage emblématique et à faire reconnaître son potentiel. En 1996, sa fille Christine reprend le domaine et poursuit cette œuvre avec un talent unanimement salué. Aujourd'hui, Emma Amsellem prend progressivement ses marques à la tête de la propriété, assurant avec douceur la continuité de cette grande histoire familiale.

Des coteaux granitiques au cœur de l'appellation
Sur les coteaux escarpés de Condrieu, le Viognier s'épanouit sur des sols granitiques qui donnent aux vins leur identité singulière. Le travail parcellaire et les vendanges manuelles permettent de préserver la personnalité de chaque terroir. Le domaine, considéré par la Revue du Vin de France comme le plus brillant représentant de l'appellation, démontre que le Viognier peut exprimer bien davantage qu'une simple richesse aromatique : profondeur, énergie, fraîcheur et minéralité.

Le Viognier au-delà de son expression aromatique
La philosophie du domaine repose sur une viticulture exigeante et une recherche constante de précision. Les vinifications et les élevages sont conduits avec le souci de préserver l'équilibre et l'identité des terroirs. La RVF souligne notamment l'énergie et le potentiel contenus dans les vins de Georges Vernay. Elle rappelle qu'une dégustation de Condrieu âgé d'une dizaine d'années révèle toute la capacité de ce terroir à produire de grands vins blancs de garde, loin des seules notes variétales parfois associées au Viognier.

Les grandes cuvées de Condrieu : profondeur, fraîcheur et potentiel de garde
Le Pied de Samson offre une expression accessible, florale et gourmande du Viognier. Les Terrasses de l'Empire dévoilent davantage de complexité, de fraîcheur et de profondeur. Avec Les Chaillées de l'Enfer, le domaine signe un Condrieu de grande personnalité, alliant matière, finesse, énergie et longueur. Le Coteau de Vernon représente une autre expression majeure du domaine, avec une profondeur et une capacité d'évolution remarquables. Ces cuvées illustrent toute la noblesse du Viognier lorsqu'il est porté par un grand terroir.

La sélection Georges Vernay chez Walter-Wine.com
Walter-Wine.com vous propose Le Pied de Samson 2023 (92/100), Les Terrasses de l'Empire 2023 (94/100), Les Chaillées de l'Enfer 2022 (96+/100) et Les Chaillées de l'Enfer 2023 en magnum (96+/100), notes de Christian Walter. Une sélection de Condrieu qui permet de découvrir plusieurs facettes du style Georges Vernay, de la fraîcheur du Viognier à la profondeur des grandes cuvées de terroir. Des vins blancs de caractère, aussi séduisants dans leur jeunesse que passionnants après quelques années de garde. Le domaine Georges Vernay est noté 5* au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) et 2* 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)

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

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 :** 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 2026 et 2032
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C