Domaine Georges Vernay Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" blanc sec 2017

Prix du produit :

522,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Christine VERNAY
Millésime: 2017
Appellation: Condrieu
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Chaillées de l'Enfer
RVF: 17,5/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

18/20 B+D. Avec le Coteau de Vernon, l'autre Condrieu mythique du domaine Georges Vernay.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Georges Vernay Condrieu Chaillées de l'Enfer blanc 2017

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. *Tous les vins du domaine sont remarquables aujourd'hui, tant pour leur toucher raffiné que leur salinité qui décuple leur saveur.*

Le fait marquant du millésime 2017, en blanc, c'est que les condrieux vernon et chailléesrivalisent pour le titre de meilleur vin du millésime, vernon est étonnament 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 passionnat qui sera tranché, ou pas, d'ici quelques années... quand les vins seront épuisés à la vente. Fourchette d'apogée : 2018-2027

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Les blancs 2017 sont réussis et témoignent, dès l'IGP, que la maîtrise des cépages est totale. Les condrieux sont les plus beaux de l'appellation en 2017. Les Chaillées, toujours suave, arbore en même temps une belle droiture, grâce à sa salinité et à ses amers.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 93/100. *The 2017 Condrieu les Chaillees de l'Enfer offers up unusually subdued aromas of apricot and citrus. It's a reined-in vintage, showing ample tension on the medium to full-bodied palate and finishing velvety, with hints of crushed stone and pencil oak. Like the other 2017s from Vernay, it's about balance and focus more than flamboyance or power.* ***Drink date 2020-2025.***

I'd like to commend Christine Vernay and her husband Paul Amsellem for continuing to provide samples for the appellation-based blind tastings I organize through Inter Rhône. It takes confidence and courage for such a historic estate to send in their wines to be tasted blind. This year, our conflicting travel schedules allowed time for only a dinner meeting rather than a full visit at the winery, but without their participation in those tastings, readers would be waiting for next year to get my reviews of their latest releases. Over dinner, we confined our drinking to the 2017 IGP Collines Rhodaniennes Viognier le Pied du Samson (rated 90 points last year), the 2016 Condrieu les Chaillees de l'Enfer (rated 94 last year) and the 2010 Cote Rotie Maison Rouge.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes :
Cépage 100%: VIOGNIER. âge moyen des vignes: 50 ans.

Vignoble : 2 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite situé à Condrieu, coeur d'origine de l'appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement et les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation : 8 000 à 10 000 pieds/hectare.

Production annuelle : de 7 000 à 8 000 bouteilles.

Taille : Guyot simple.

Récolte : Manuelle, à maturité complète (13° - 14 °) en caissettes.

Vinification : pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débourbage statique avec contrôle des températures en barriques de 225 l pendant 4/5 semaines.

Élevage : en barriques, sur lies fines pendant 12 à 18 mois (25 % de bois neuf) avec bâtonnage.

Garde : à déguster entre 2 et 10 ans.