

Domaine Georges Vernay Condrieu "Coteau de Vernon" blanc sec 2017



Prix du produit :

375,00 €

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

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Guide Hachette: cité

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

19/20 RVF. Un des plus grands vins blancs secs du monde, tout simplement. Le meilleur Condrieu, naturellement.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY **+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Georges Vernay Condrieu Coteau de Vernon 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 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 passionnat qui sera tranché, ou pas, d'ici quelques années... quand les vins seront épuisés à la vente. Fourchette d'apogée : 2023-2031.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 19/20. *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. La tension de Coteau de Vernon, vin frais, salin et persistant, est tout à fait remarquable.*

Guide Hachette des vins 2020 (cité). *Le nez, sur la réserve, délivre de fines notes d'abricot et de fruits à chair blanche. La même sensation de puissance contenue se manifeste dans une bouche délicate, ronde, à la fois grasse et fraîche, jamais pesante, harmonieuse et d'une longueur qui ne trompe pas. À oublier en cave.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 94/100. *The 2017 Condrieu Coteaux du Vernon comes across as more similar stylistically to the 2015 than to the 2016. It has explosive floral and tropical fruit aromas but then seems tight, citrusy and crisp, with some resinous-oaky notes on the medium to full-bodied palate. It's the rare Condrieu that (at least in this vintage) needs a year or two to come into its own, but it should drink well through at least 2025. **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 Chaillées 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: de 50 à 80 ans.

2,5 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite, lieu dit cadastré situé à Condrieu, coeur d'origine de l'Appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation: 8000/10000 pieds/hectare.

Production annuelle : 7000 bouteilles.

Taille : Guyot simple.

Récolte manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes.

Vinification : pressurage direct en vendanges entières, débouillage statique et fermentation en barriques.

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

Garde : à déguster entre 2 et 15 ans.