

PERSONNALITÉ DE L'ANNÉE



G. ATGER POUR L'EXPRESS

Christine Vernay L'art du condrieu

Notre « homme de l'année » 2012 est une femme, Christine. Elle doit cette distinction en partie à son père, Georges, mais aussi à son grand-père, Francis, qui ont écrit les premiers chapitres de l'histoire du Domaine Vernay. Bel exemple de transmission d'une passion et d'un respect du terroir au fil des générations. En 1940, Francis crée la cuvée coteau-de-vernon alors que la vigne n'est pas son activité principale. Cette cuvée s'imposera comme la référence du condrieu pour les grands amateurs du monde entier, sommeliers en tête. Il faut attendre 1953 pour que Georges, le fils de Francis, crée le domaine, avec pour ambition de porter au plus haut l'appellation condrieu. A l'époque, la viticulture y est en grande difficulté, de nombreux coteaux sont en friche et les jeunes vigneronns rares à s'installer, le travail dans ces abrupts coteaux étant très pénible dans une période où les emplois industriels de la vallée du Rhône représentent l'assurance d'une rémunération régulière ainsi qu'un niveau de vie envié. Une autre époque. Quoi qu'il

PASSION
Christine Vernay a quitté son poste d'enseignante à l'ENA pour reprendre le domaine familial.

DOMAINE GEORGES VERNAY 1, route Nationale, 69420 Condrieu, 04-74-56-81-81.

en soit, Georges est le pionnier de ce renouveau, il développe son vignoble en y ajoutant la cuvée des chaillées-de-l'enfer. Le bail de fermage rédigé à l'époque stipule d'ailleurs: « Tu iras vendanger dans les chaillées de l'Enfer », une déclaration qui sonne comme une trompette de Jugement dernier. Longtemps président du syndicat de l'appellation, Georges voit ensuite sa fille Christine prolonger son œuvre.

Après une vie d'enseignante à l'ENA, elle revient au domaine en 1996 et assure seule les vinifications à partir de 1997. Si les condrieux sont déjà la fierté du domaine, elle va les faire encore progresser. Dans les derniers millésimes, les deux cuvées de chaillées-de-l'enfer (55 €) et surtout de coteau-de-vernon (65 €) égalent les plus grands blancs secs par leur épanouissement et leur grâce spontanée. L'autre grande réussite, et peut-être même la plus marquante, a été le perfectionnement du style des vins rouges du domaine, dans le vignoble voisin de Côte-Rôtie. Désormais, les deux cuvées blonde-du-seigneur (41 €) et, surtout,

maison-rouge (65 €) égalent les plus brillantes interprétations du cru. La délicatesse de l'extraction du tanin et la longueur des élevages ont ainsi permis de remarquables 2008, et la très récente acquisition de 2 hectares supplémentaires dans le secteur de Maison-Rouge, contigu à Condrieu, ne peut que susciter les plus vibrants espoirs.

On juge un domaine à l'aune de ses cuvées, mais comprendre cette propriété implique aussi de découvrir Christine, son intransigeance envers la qualité à tous les degrés de sa gamme, sa discrétion et son humilité au moment de faire déguster ses vins, sa pudeur à présenter des échantillons tant que les vins ne sont pas en bouteille, préférant ne pas être citée (un comportement rare dans le métier). Le récital de musique classique organisé au domaine rappelle que le vin est aussi un humanisme, une pièce maîtresse dans la civilisation du bien-vivre. Avec la complicité de son mari, Paul Amsellem, Christine Vernay colle à l'image de son cru fétiche, un condrieu élancé et aérien. ●