

LA VIGNE EN HÉRITAGE

Un empereur romain aurait, dit-on, fait arracher le cépage viognier parce qu'il poussait à la sédition. Après en avoir bu, ses légionnaires n'étaient plus enclins à se battre. Bien plus tard, dans les années 50, mieux valait encore financièrement vendre le raisin que son nectar. Irréductible comme un Gaulois, Georges Vernay, 80 ans, n'a jamais renoncé à faire du vin, sûr de l'or sous ses pas. Il possède aujourd'hui 8 hectares en condrieu et 3 hectares en côte-rôtie. Père de trois enfants,

c'est à son unique fille, Christine, qu'il a confié les clés de son royaume en 1997. Elle était professeur de français, enseignait à l'Ena, mais rien n'aurait pu l'empêcher de perpétuer la tradition familiale. «Le viognier, c'est mon enfance, dit-elle. Tout en délicatesse, abricot et fleurs blanches. Pendant la vendange, ça sent la poire passe-crassane. Viennent ensuite la cire d'abeille, le miel et, sur le coteau-de-vernon, la réglisse. Et le fin du fin : la violette en effluves fugitives.»

REPORTAGE JEAN-FRANÇOIS CHAIGNEAU
PHOTO JACQUES LANGE



CONDRIEU

Georges a détourné sa fille de l'Ena pour l'enivrant arôme du viognier

Sur la pelouse du domaine de Vernay, au pied du coteau de Vernon, «Monsieur Viognier», comme l'a baptisé le critique américain Robert Parker, et sa digne héritière, Christine. Pendant trente ans, Georges Vernay a tenu la présidence de l'appellation condrieu.

Le terme vient de «coin de rieu», un coin de rivière, le Rhône en l'occurrence.

