

## Christine Vernay, cultiver l'expression du terroir

Fille de Georges Vernay, ardent défenseur et sauveur de l'appellation Condrieu, Christine Vernay a repris le domaine familial en 1996, après un parcours d'enseignante à Paris. Elle élève aujourd'hui parmi les meilleures cuvées de Condrieu.

**Vous avez repris l'exploitation familiale sans vraiment connaître la viticulture et la vinification. Avec le recul, quel enseignement avez-vous tiré de ce changement de vie ?**

Au début, je pensais que le plus important se faisait à la cave et que la vigne poussait toute seule. Aujourd'hui, je ris de ma naïveté : je n'avais pas mesuré l'importance du travail de la vigne. La vie citadine avait gommé du bon sens ; le retour à la terre, à la nature, a été personnellement très enrichissant. Essayer de comprendre le terroir et le végétal est une réflexion permanente qui renvoie aussi à soi. C'est un rapport très fort. Prendre conscience que ce que vous mangez est important, car cela fait aussi ce que vous êtes, et vous amène à comprendre qu'il en est de même pour la vigne. L'expression du terroir résulte de tout ce travail en amont.

**En quoi consiste ce travail ?**

Cela passe par la culture bio, une surveillance et des soins quotidiens pour réguler la plante et, par extension, son rendement. Le vignier est capricieux et fragile, il demande à être traité avec délicatesse. Après les vendanges, il s'agit d'identifier les cepages malades ou morts et de les remplacer par sélection massale – les greffons sont issus de nos plus beaux cepages – pour ne pas perdre l'identité du végétal. Il y a aussi la réparation des murets qui retiennent les terrasses, les piquets à changer, le travail du sol... Ma constante est une recherche de l'équilibre des plantes et du sol, toutes les tâches sont effectuées dans ce but.

**Les coteaux abrupts ne doivent pas faciliter le travail...**

Effectivement. Les inclinaisons varient entre 20 et 40 % interdisant l'accès à tout engin mécanique. Tout est donc fait manuellement dans des conditions difficiles et parfois dangereuses. On ne travaille pas sur les coteaux par hasard, il faut vraiment avoir un attachement fort à ce terroir, ce qui est le cas de mon équipe de permanents. En revanche, j'ai besoin de tripler les effectifs à partir du mois d'avril avec des saisonniers. Là, c'est compliqué de trouver du personnel qui a envie.

**Vous élevez trois cuvées en Condrieu. Avez-vous une préférence ?**

Toutes sont des enfants à la personnalité différente. J'ai tout de même un attachement particulier pour la cuvée Coteau de Vernon. Ce lieu-dit cadastré est pour moi à la fois le cœur de l'appellation et mon propre cœur. C'est l'une des plus vieilles vignes de Condrieu : une partie a été plantée par mon grand-père avant 1940, une autre l'a été par mon père dans les années 60, et je suis en train de planter la troisième. Je ne la plante pas pour moi puisqu'il faut vingt ans à la vigne pour être vraiment l'expression de son terroir. Il faut le temps qu'elle s'enracine, qu'elle "plonge" pour y puiser sa personnalité. Le terroir, c'est le patrimoine. Je ne suis que de passage et j'ai comme devoir de préserver ce patrimoine. Mon objectif est de poursuivre cette histoire familiale et l'histoire de ce vignoble dans le respect de la nature.

**Comment travaillez-vous en cave ?**

J'essaie rapidement de comprendre le raisin et ses capacités. Je ne suis pas magicienne, je ne suis pas là pour maquiller. Je suis là pour exprimer le potentiel que je vois dans le raisin et je ne peux pas aller au-delà de ce qu'il peut offrir. Le climat n'est jamais le même d'une année sur l'autre, je ne peux donc pas faire le même vin. C'est ce qui me fait vibrer justement, de comprendre le millésime, de ne pas passer à côté. À Condrieu, les terroirs, les géologies, les expositions se modifient très rapidement. On a même des terroirs dissemblables dans une même parcelle ! Les expressions varient et je sens la

différence quand je goûte le raisin, au pressurage et plus tard, à la dégustation. La finesse, l'élégance, la légèreté mais aussi la profondeur sont les qualités que je cherche à développer dans mes cuvées. Je ne suis pas toujours sûre de réussir mais la nature nous enseigne la patience et l'humilité. Mon père aime à dire que « le métier de vigneron, c'est le métier d'une vie ». Tous les ans, on remet en question nos façons de faire, on s'adapte et on apprend.

Propos recueillis par E. Gomes de Araujo / Photos : E. Gomes de Araujo





## Le Condrieu en quelques chiffres

Superficie AOC : 262 ha  
Superficie de production : 180 ha  
Production 2011 : 6265 hl  
Rendement moyen annuel : 38 hl/ha  
101 viticulteurs  
76 vinificateurs

orpheline de ses hommes pendant quatre ans. L'abandon des champs au profit d'un travail plus rémunérateur et moins rude dans les industries émergentes de la région, ainsi que la culture d'arbres fruitiers – plus lucrative – en substitution des vignes, finirent par amener le vignoble au bord de la disparition. Ainsi, des 170 hectares reconnus par le décret d'appellation lors de la création de l'AOC en 1940, seuls 10 hectares sont encore cultivés dans les années 50, 8 en 1960... l'AOC ne concerne alors que trois communes, Condrieu, Vérin et Saint-Michel.

### Un vignoble miraculé

C'est à une poignée de vigneron profondément attachés à leur terroir, et à l'appellation Condrieu, que les œnophiles d'aujourd'hui sont redevables du plaisir de déguster ce vin aussi rare qu'exceptionnel. Et il fallait du courage pour avoir foi en ce vignoble perché en terrasses étroites et inaccessibles aux engins à moteur. En 1967, l'aire de production de l'AOC est étendue à Chavanay, Saint-Pierre-de-Bœuf, Malleval et Limony, ce qui la porte à une surface de 387 hectares. Les coteaux sont défrichés, les murs de soutien des terrasses sont construits, les ceps de viognier sont plantés... Ils seront ensuite soigneusement entretenus, année après année, pendant vingt ans, âge à partir duquel la vigne rendra véritablement l'expression du terroir et sera à même de fournir les cuvées à hauteur des exigences de l'appellation. Le même objectif d'excellence aboutit en 1986 à une révision de l'aire de production : sont désormais exclues les vignes au-dessus de 300 mètres d'altitude, ce qui réduit la surface à 262 hectares. Aujourd'hui, la zone plantée approche les 180 hectares et les vigneron continuent, autant que faire se peut, leur programme de replantation. Toutefois, l'étendue réduite de l'aire de production et les conditions difficiles d'accès aux chaillées, qui obligent à un traitement manuel de toutes les opérations viticoles, restreignent toute velléité de surproduction : le Condrieu restera difficile à trouver, son coût s'en ressentira toujours, mais qu'est-ce donc en regard de la jouissance de déguster un nectar incomparable ?

### Condrieu, l'enfant unique

Issu de l'union d'un terroir et d'un cépage porté à son apogée, le Condrieu ne peut qu'être remarquable et remarqué. Les adeptes de



Bacchus se plaisent à admirer sa robe jaune or, émaillée de reflets brillants. Ils louent sa fraîcheur, sa finesse autant que sa rondeur, son corps bien charpenté et son onctuosité. Ils se pâment et jouissent de la richesse du nez et de la bouche qui, sur la base d'un accord abricot, pêche blanche et violette, développent une harmonie complexe de touches fruitées de poire, mangue, amande... et florales tels l'aubépine, le tilleul, l'acacia, l'iris... Arômes qui, avec le temps, laissent percer des notes de musc, tabac, pain d'épices et miel. Bref, ne manquez pas l'occasion de découvrir cette séduisante alchimie et, au-delà du plaisir immédiat, remerciez le ciel ou qui vous voudrez, d'avoir permis au viognier de trouver sa terre de prédilection. Mais surtout les hommes (et les femmes) qui ont compris cette extraordinaire alliance et qui s'attachent, malgré les difficultés, à préserver ce patrimoine et à en restituer la meilleure expression.

Texte : Magali Egler / Photos : Emmanuel Gortos de Araujo •  
Christophe Gréthe • Serge Chapuis