

Condrieu

Vertige du viognier

Il y a vingt ans, la patrie du meilleur viognier au monde prenait un nouveau départ. Aujourd'hui, vignes et vignerons ont vieilli et c'est à la gloire du raisin.

Texte : Karine Valentin - Photos : Jean-Luc Barde



Christine Vernay et son père, Georges,
GRÂCE À QUI LE VIGNOBLE
DE CONDRIEU A SUBSISTÉ.

DÉTOUR EN Vallée du Rhône

Georges sort lentement de la voiture. A 86 ans, il a le temps. A peine gêné par la canne dont il se sert maintenant pour soulager ses genoux. La vigie de Condrieu est un vieux monsieur. Une vingtaine de pas le séparent de la terrasse de granit piquée de vignes portées par un mur de pierre où il s'assoit pour attendre sa fille. Christine n'a pas le temps ! Elle vendange. C'est à elle désormais, ainsi qu'aux vigneronnes de sa génération, que revient la charge de veiller sur le viognier, chef d'œuvre en péril qui aurait disparu sans l'entêtement de Georges Vernay à préserver le raisin planté sur des coteaux à pic, piégés entre le mont Pilat et le Rhône. Comme si l'expansion des montagnes avait été stoppée net par la cassure du fleuve insoumis qui unit la Méditerranée à l'Europe : le relief est formé de terrasses vertigineuses et de plateaux spacieux où les colonies romaines plantèrent fruitiers et ceps de vigne.

La démesure du travail

Un temps plus lucratifs, les vergers ont menacé la vigne, ingrate. "Tu iras vendanger les chaillées de l'enfer", la phrase sur le bail signé par Georges Vernay en 1953, résonne comme un alexandrin de Victor Hugo et signe la démesure du travail à accomplir pour voler de rares raisins à ces vignes ligotées aux échelas, dressées vers le ciel, luttant contre la gravité, outrage magnifique à la loi de la pesanteur... La vapeur et le rail ayant anéanti les marinières du Rhône, sa rive industrielle a capturé la main d'œuvre agricole brisée par le labeur exténuant des coteaux. Le phylloxéra, la guerre, les caprices de la vigne, le manque de notoriété et le manque de rémunération ont failli purger le vignoble de son âme besogneuse. En 1976, il ne restait que 10 hectares en production... ●●●

Christine Vernay et Paul Amsellem

Le coteau de Vernon est enfin replanté dans son entier : 10 ans pour 2 ha. Il a fallu courage et moyens pour reconstruire les chaillées avant de replanter sur cette côte où, enfant, Christine apprenait le goût du viognier. Placé au sommet de Condrieu, le Coteau de Vernon (80 € le 2011), le plus ciselé, un parangon du bon goût ; Les Chaillées de l'Enfer 2011 (65 €), mirabelle et truffe blanche, la droiture sur un fil de soie ; enfin Les Terrasses de l'Empire (43 € le 2012), plus exotique mais toujours affûté. Dom. Georges Vernay.

