

Domaine Georges Vernay

Christine Vernay : « Aller vers
une viticulture respectueuse »

« Nous sommes face à un défi environnemental sans précédent. Nous avons une obligation impérieuse de préserver notre terroir, et cette alchimie fragile que le relie au cep de vigne. Condrieu ne pourra assurer sa pérennité qu'à cette condition. Le défi est d'autant plus grand qu'à Condrieu, nous menons une viticulture de l'extrême, sur des coteaux aux pentes vertigineuses. Certes, dans les années 1980, la chimie a sauvé Condrieu en permettant de repartir à la conquête des coteaux, qui avaient été abandonnés. Désormais, il faut sauver Condrieu de la chimie. En tant que domaine de référence, je dois, avec mes équipes, servir d'exemple. Ce n'est pas facile d'un strict point de vue financier. Cela demande beaucoup de main-d'œuvre et énormément d'ingéniosité. Mais ce n'est qu'à ce prix que nous permettrons au vignier, notre cépage, de s'exprimer pleinement. Un travail des sols respectueux permet à ce cépage de s'exprimer de manière plus élégante, de s'affiner et de s'allonger. J'ai senti en cave mes vins se transformer

depuis que j'ai changé ma viticulture. Les équilibres sont plus intéressants, les vins plus sains, les acides plus élevés. Les Condrieu sont des vins de gastronomie, il ne faut pas le perdre de vue. Il est donc important de ne pas proposer de vins lourds et trop opulents. Condrieu, c'est le vignier, certes, mais pas que cela. C'est aussi un terroir, une histoire, qu'il faudra continuer à mettre en avant dans les décennies à venir. »
Georges Vernay, a, dans les années 1970, cru au potentiel du vignier et a sauvé ce cépage de l'oubli. Il fut le précurseur des Condrieu fins et élégants. Sa fille Christine, qui a pris sa suite, a poursuivi l'œuvre de son père et s'est aventurée sur le terroir voisin de Côte-Rôtie, où elle a prouvé à son tour qu'il est possible d'y produire des vins élégants et racés.

F. D.-B.

Christine Vernay, domaine
Georges Vernay (Condrieu).
Site : www.domaine-georges-vernay.fr

Côte-Rôtie Blonde du Seigneur 2012

Le nez s'ouvre sur un festival
d'arômes : myrtille, cerise bigarreau,
fraise écrasée, poivre blanc...
La bouche est onctueuse, tendue,
élégante, les tannins sont veloutés.

49,90 € (whiteandco.com).

