



CHRISTINE VERNAY  
DOMAINE GEORGES VERNAY  
VITICULTURE BIOLOGIQUE

## CHRISTINE VERNAY distinguée de 3 étoiles par LA REVUE DU VIN DE FRANCE



**Jeudi 22 août 2019 : le Guide Vert 2020 de la Revue du Vin de France attribue 3 étoiles, sa plus haute distinction, à Christine Vernay, viticultrice hors-pair, qui conduit le Domaine familial Georges Vernay depuis plus de 20 ans.**

Héritière du Domaine que son père lui a confié en 1996, troisième génération à en tenir les rênes et à s'y vouer entièrement, **Christine Vernay est la seule femme, cette année, à recevoir cette distinction, et la première femme dans la vallée du Rhône.**

Sa sensibilité, sa technicité et son savoir-faire ont permis en 20 ans, à force de travail et d'engagement, la réalisation de vins exceptionnels. Avec ses 24 ha de vignes répartis entre les cépages Viognier et Syrah, elle travaille trois cuvées AOC Condrieu, dont le célèbre **Coteau de Vernon**, dont on dit qu'il ne ressemble à aucun autre, et en rouge, deux Côte-Rôtie signatures qui font aujourd'hui, peut être encore plus que les blancs, la renommée de son Domaine : **Maison Rouge**, qu'elle a créée en 1996, et **La Blonde du Seigneur**, la finesse, la volupté et délicatesse de la seconde répondant à la puissance, l'élégance et l'exceptionnelle longueur en bouche de la première.

Christine, dont la maîtrise de la vinification sublime également de ses talents les deux cépages en les déclinant de façon toute aussi personnelle au travers d'autres cuvées (AOC Saint-Joseph, Vins de pays...).

Elle porte les valeurs familiales et notamment cette idée qu'il faut prendre soin de la terre, fait depuis longtemps figure de proue d'un mouvement responsable, avec un Domaine dont les vignes sont conduites en culture biologique : Christine Vernay, femme aux partis pris affirmés, s'est en effet engagée dès 1996 à orienter ses vignobles vers la viticulture biologique, une démarche très rare sur ces coteaux escarpés sur lesquels elle veille autant par héritage que par conviction personnelle.

Une sensibilité rare, un Domaine qui lui offre les plus beaux côteaux, et un travail de haute-couture. Après avoir été élue en 2012 « Homme » de l'année par le Guide Bettane & Dessauve, Membre de l'Académie du vin de France puis Membre de l'Académie Internationale du Vin, les 3 étoiles que lui décernent aujourd'hui le Guide Vert récompensent son savoir-faire.

*Le Guide Vert de la Revue du Vin de France propose chaque année un palmarès intégral des meilleurs vins grâce aux dégustations de plus de 7 000 cuvées à travers la France. Cette année seulement 7 domaines se voient attribuer les fameuses 3 étoiles du Guide Vert. Pour cette 25<sup>ème</sup> édition du guide, Olivier Poussier, élu meilleur sommelier du monde en 2000, en charge des dégustations dans le Rhône, a tenu à proposer Christine Vernay au Comité pour la conduire à la plus haute distinction.*

CHRISTINE VERNAY - DOMAINE GEORGES VERNAY

1, route Nationale - 69420 Condrieu - France - Tél. : +33 (0) 4 74 56 81 81  
Ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00,  
uniquement sur rendez-vous.

Contacts presse Shortcut RP :

Catherine Bienvenu - c.bienvenu@shortcut.fr - Tél. 06 76 78 91 68  
Aymeric Anselin - a.anselin@shortcut.fr - Tél. 01 53 50 99 51

[www.domaine-georges-vernay.fr](http://www.domaine-georges-vernay.fr)