

Domaine Georges Vernay Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" blanc sec 2017



Prix du produit :

261,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2017

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Chaillées de l'Enfer

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Georges Vernay Condrieu Chaillées de l'Enfer blanc 2017

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. *Tous les vins du domaine sont remarquables aujourd'hui, tant pour leur toucher raffiné que leur salinité qui décuple leur saveur. Le fait marquant du millésime 2017, en blanc, c'est que les condrieux vernon et chaillées rivalisent pour le titre de meilleur vin du millésime, vernon est étonnamment opulent, ce qui n'est pas l'expression habituelle de ce terroir, ce qui souligne d'autant la fraîcheur et l'équilibre des chaillées. Un débat passionnat qui sera tranché, ou pas, d'ici quelques années... quand les vins seront épuisés à la vente. Fourchette d'apogée : 2018-2027*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Les blancs 2017 sont*

réussis et témoignent, dès l'IGP, que la maîtrise des cépages est totale. Les condrieux sont les plus beaux de l'appellation en 2017. Les Chaillées, toujours suave, arbore en même temps une belle droiture, grâce à sa salinité et à ses amers.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes :

Cépage 100%: VIOGNIER. âge moyen des vignes: 50 ans.

Vignoble : 2 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite situé à Condrieu, coeur d'origine de l'appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement et les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation : 8 000 à 10 000 pieds/hectare.

Production annuelle : de 7 000 à 8 000 bouteilles.

Taille : Guyot simple.

Récolte : Manuelle, à maturité complète (13° - 14 °) en caissettes.

Vinification : pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débourbage statique avec contrôle des températures en barriques de 225 l pendant 4/5 semaines.

Élevage : en barriques, sur lies fines pendant 12 à 18 mois (25 % de bois neuf) avec bâtonnage.

Garde : à déguster entre 2 et 10 ans.

Description brève du produit :

18/20 B+D. Avec le Coteau de Vernon, l'autre Condrieu mythique du domaine Georges Vernay.