

Domaine Georges Vernay "Le Pied de Samson" (Viognier) blanc sec 2019



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2019

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Pied de Samson (Viognier)

RVF: 90/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

commentaires sur ce

Domaine George Vernay "Le Pied de Samson" 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 15/20 ou **90/100**. *Le domaine démontre sa maîtrise des grands blancs avec cette cuvée. A la fois aromatique et dynamique, sans les notes variétales, c'est un délicieux vin de fruit.*

Fiche technique rédigée par le domaine Georges Vernay :

En référence à une légende du Pilat, le géant Samson a mis un pied sur la rive droite et a bu dans le Rhône. On a une trace de son pied pas loin de la propriété de Vernon. L'expression du viognier dans son expression primitive avec le fruit et la gourmandise.

Appellation : Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

Porte greffe : 110 Richter

Cépage : 100 % VIOGNIER

Âge moyen des vignes : 20 ans

Vignoble : Situées sur les hauts de coteaux du village sur un sol granitique. Ces vignes au-dessus de 300 mètre d'altitude ont été récemment extraites de l'appellation suite à la redistribution de l'aire de l'AOC Condrieu. Le sol est travaillé de façon traditionnelle et les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation : 6 000 pieds/hectare

Production annuelle : 10 000 bouteilles

Taille : Guyot simple

Récolte : Les raisins sont récoltés manuellement à maturité complète (12° 13°) en caissettes

Vinification : Pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débordage statique en cuves bois thermo régulées pendant 3 à 4 semaines.

Élevage : En cuve bois sur lies fines, 6 mois

Vieillessement : A déguster sur sa jeunesse.

ACCORD METS-VINS : Christine Vernay a eu la gentillesse de partager avec nous une proposition d'accord mets vins de Florian Wunenburger, Assistant chef Sommelier au **restaurant Pierre Gagnaire** à Paris :

Il s'agit d'un vin blanc délicat et agréable où le viognier nous livre sa plus belle expression aromatique. Floral, croquant où les fruits à chair jaune frais tel que l'abricot se dévoilent, mariés à une touche de poivre de Java, et de beaux amers en finale. Ce vin blanc s'exprimera sur des mets printaniers où le végétal sera mis en avant. N'hésitez pas à l'associer avec des asperges vertes cuites à la vapeur, saupoudrées de copeaux de poutargue qui viendront faire échos à la minéralité du vin, le tout rehaussé d'une sauce mousseline parfumée au paprika. J'imagine également ce plat avec des plats aux accents asiatiques tels qu'un tataki de thon en croûte de sésame sur un lit de chou Pak Choi poêlé.

Description brève du produit :

il y a quelques années, ce "simple" viognier était un Condrieu... appellation qui a été redessinée... résultat un prix de vente qui dégringole faute de bénéficier de l'appellation reine, et une vigneronne qui s'attache à en faire un vin exceptionnel.