

Domaine Georges Vernay Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" blanc sec 2013



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2013

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: 17/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce **Domaine Georges Vernay Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" blanc sec 2013** :

Guide RVF des meilleurs vins de France 2016 à propos des blancs du domaine en 2013: *Même si 2013 est un grand millésime à Condrieu, nous constatons l'évolution du domaine dans cette capacité à analyser l'exubérance du viognier. La dimension du terroir ressort d'autant plus. Les acidités sont là, la tension dès le milieu de bouche apparaît sur les cuvées. Les Chaillées de l'Enfer 2013 sont vraiment réussis: quelle progression sur cette cuvée depuis 10 ans ! La définition est juste, tant la maturité que dans l'équilibre. Il fut un temps où le confit l'emportait, cela est bien révolu pour notre plus grand bonheur.*

Guide Bettane + Desseauve 2016 : *Se dégustait plus ouvert et plus fruité que le coteau-de-vernon, même matière superbe et ensemble très cristallin, sur la violette. Apogée de 2016 à*

2021.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *The current release (this estate always releases their top two Condrieu the following year), the 2013 Condrieu les Chaillees de l'Enfer is as textbook as it gets, with terrific minerality in its white peach, sautéed tangerine, apricot and white flowers-scented bouquet. Fresh, medium to full-bodied, balanced and with fabulous purity, if I had to pick one Condrieu to pour for someone who wanted to taste a classic wine from the appellation, this would be it. It will drink nicely for 3-4 years.*

Fiche technique rédigée par le domaine Vernay :

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 débourage 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.

Vieillessement: A déguster entre 2 et 10 ans

Description brève du produit :

Avec le Coteau de Vernon, l'autre Condrieu mythique du domaine Vernay. Millésime très réussi, mais rare ! 17/20 RVF. 93/100 Parker.