

# Domaine Georges Vernay "Le Pied de Samson" (Viognier) blanc sec 2022



Prix du produit :

**192,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2022

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Pied de Samson (Viognier)

RVF: 92/100

Cépage dominant: viognier

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine George Vernay "Le Pied de Samson" 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : 92/100.**

**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 débourbage 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 Choï poêlé.*

**Description brève du produit :**

**92/100 RVF.** 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, puis qui remonte pour cause de très forte notoriété. La vigneronne s'attache chaque année à en faire un vin exceptionnel dès sa prime jeunesse.