

## De vigne en cave

# Domaine Vernay

rons, ces parcelles vertes sont un signe de négligence, mais pour Christine Vernay, ce serait plutôt la démonstration qu'il faut aller vers le naturel. « J'aime le rapport au végétal, dit-elle. L'observation est essentielle et je n'applique aucune règle ou recette, j'ai une vision pragmatique que j'essaie de partager avec mes équipes. Cela n'a pas été facile au début, il a fallu convaincre de passer en bio, abandonner le glyphosate leur faisait peur mais la pédagogie l'a emporté. »

Les sols sont donc seulement griffés, au treuil ou au cheval lorsque cela est possible, l'herbe est tondue au rotatif ou piochée. Les bois de taille sont évacués, broyés et mélangés à du fumier pour un compost maison. Un compost qui est appliqué à la demande, pas forcément tous les ans. Des essais de paillage sont menés depuis peu afin de bouleverser les sols le moins possible, condition essentielle pour les garder en bonne santé. Épamprage, rognage, mais on fait des essais d'enroulement, traitements bio classiques, avec des faibles doses de cuivre. Même en 2018 où le mildiou s'est fait menaçant, on ne dépasse pas 1 kg par hectare, une stratégie aidée par les produits bio-contrôle qui diminuent les risques. Cette viticulture est favorisée par l'incursion des vents du Sud qui viennent assécher les raisins, alors que l'exposition du coteau les protège des vents du Nord. Les étés peuvent être très chauds, le soleil frappe la pente à angle droit, avec de fortes amplitudes de température, la maturité en est accélérée.

### LE RAISIN COMMANDE

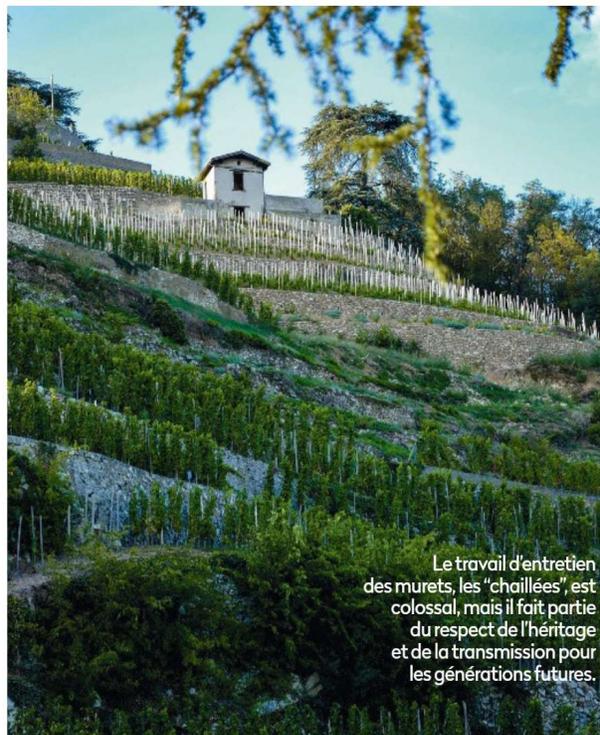
Après la succession de son père, Christine Vernay a presque fini de planter la totalité du vignoble, les quelques parcelles qui restaient encore en friche du Coteau du Vernon sont en voie d'achèvement, un véritable travail de Romain, mais à deux pas du temple de Vienne, quoi de plus naturel. Le plateau, avec des vignes classées en IGP, est aussi prêt d'être entièrement planté.

Les vendanges sont manuelles et plutôt acrobatiques, déclenchées par analyse et surtout dégustation. Les raisins sont transportés en caissettes de 20 kg, triés à la vigne pour les rouges, et apportés au caveau de vinification bâti sur le coteau. Une table de tri vient nettoyer les apports. La cave a été repensée pour travailler en gravité, avec un agrandissement du chai qui a bien amélioré le confort.

Les raisins blancs sont pressés en grappes entières, avec séparation des jus, le moût est ensuite mis à débourber à 11° C pendant 24 heures. Levures indigènes pour la fermentation alcoolique, mais on ne s'interdit pas d'ensemencer si nécessaire, des degrés élevés par exemple, la philosophie de Christine Vernay s'interdit tout dogme ou toute recette, c'est le raisin qui commande. La sélection respecte les parcelles et les jus sont fermentés, soit en cuves inox, soit en foudres ou cuves bois tronconiques, soit en barriques, selon leur destination. Les IGP seront mis en bouteilles en avril, les Terrasses de l'Empire en juillet, les Chaillées de l'Enfer et le Coteau du Vernon passent un an en élevage, avec bâtonnage après fermentation. Les vins sont légèrement filtrés avant mise, avec un ajustement du SO<sub>2</sub>.

Pour les rouges, égrappage total ou partiel en fonction du raisin. Les grains arrivent entiers à la cuve, ils sont fermentés

**Nous sommes dans la haute couture, des vins de créatrice dont l'ambition est de sublimer les origines**



Le travail d'entretien des murets, les "chaillées", est colossal, mais il fait partie du respect de l'héritage et de la transmission pour les générations futures.

sur levures indigènes sélectionnées par une petite dose de SO<sub>2</sub>. Remontage et pigeages manuels au début, les températures sont régulées autour des 28° C, pour une semaine. Maison Rouge est vinifiée en cuves bois et barriques ouvertes, elle est ensuite cuvée quatre semaines, elle fait sa malolactique dans la foulée, puis élevée dans 25 % de bois neuf, sans soutirage pendant deux ans. La presse est élevée à part, introduite selon le millésime, la mise en bouteilles s'effectue par gravité. Ces grandes lignes ne sont pas figées. Christine Vernay est en permanence à l'écoute de ses raisins, en train de peaufiner ses méthodes, expérimenter parcelle par parcelle, millésime par millésime, avec des contenants différents, des techniques variées, améliore le moindre détail. Nous sommes là dans de la haute couture, des vins de créatrice dont l'ambition est bien de sublimer les origines. Un signe qui ne trompe pas : elle refuse de céder à la facilité d'ouvrir une partie négoce, une pratique courante dans ce vignoble. Elle tient à ne travailler que des raisins estampillés "parcelles Vernay" et en tirer toute la personnalité.

### LE STYLE DES VINS

On ne présente plus les vins blancs du domaine, portés à l'excellence par Georges Vernay, le "pape" de Condrieu : sa fille perpétue un style qui a gagné en précision et délicatesse, une féminisation en quelque sorte.

Les **Terrasses de l'Empire** 2019, une cuvée issue de petites parcelles de l'appellation avec des vignes de 35 ans, élevée dix mois sans bois neuf, est très aromatique et expressive, florale, avec de la fraîcheur, des fleurs blanches, de la pêche, une palette très immédiate. La bouche est appétente, fruitée, avec