

Devigne en cave

Domaine Vernay



Le célèbre Coteau de Vernon, vignoble historique où naît le sublime condrieu du même nom, a fait la renommée du domaine.

du nerf, un joli fruit, une finale où l'amertume se combine à la fraîcheur, le type même du condrieu sur le fruit (94/100).

Les **Chaillées de l'Enfer** 2019 est un vin issu de vignes des années 1960, une partie élevée en foudres, une partie en barriques avec un quart de bois neuf. Plus doré, il est plus complexe mais moins ouvert, avec de la pêche-poire, des fruits exotiques. La bouche est pleine, avec un fruité mûr mais pas trop, un bel équilibre entre matière et tonus. Le vin est plus structuré, presque tannique, avec un toucher de bouche et une longueur sur la minéralité, une amertume saline, une vraie personnalité (97/100).

Le **Coteau de Vernon** est le vignoble historique de la famille Vernay. Avec des sols de granite à biotite, au cœur de Condrieu, il porte de très vieilles vignes de viognier. Le 2019 présente un nez mentholé, avec des herbes aromatiques. Le cépage s'efface ici devant le terroir, dans une belle expression personnelle. Bouche pleine, profonde, avec une dominante fruitée, sur l'abricot juteux. Il y a de la structure, avec une belle allonge sur amertume fine et bien intégrée, un tonus éclatant. La preuve que le viognier ne trouve son équilibre que sur un grand terroir et à sa juste maturité (98/100).

Alors que les condrieux se signalent parfois par une richesse de matière et des sucrosités qui peuvent confiner à la lourdeur car la faible acidité du viognier n'est pas toujours compensée par l'amertume de la finale, les vins de Christine Vernay se distinguent par leur fraîcheur et leur éclat, dans un équilibre

et une précision qui assurent leur garde, et surtout une droiture et une minéralité qui signent les origines.

L'ENFANT CHÉRI DE CHRISTINE

Quant aux vins rouges, **Sainte-Agathe** 2019 (IGP Collines rhodaniennes) est souple et facile, sur le fruit avec des tanins faciles, un toucher de bouche délicat (90/100). Le saint-joseph **Terres d'Encre** 2019, éraflé, vinifié en cuves inox, élevé en vieux fûts, est très fruité, avec de la framboise, de la réglisse, du cacao. La bouche est dense, avec des tanins présents mais une trame affinée. Le vin finit épicé, encore un peu simple (92/100). La côte-rôtie **Blonde du Seigneur** 2018, issue de trois parcelles – Bassenon, Maison Rouge, Lancement – et 5 % de viognier, une partie en vendange entière, présente un nez sur la minéralité fumée, avec des fruits noirs, de la réglisse, de la tapenade, des épices douces, de la violette. La bouche est veloutée, expressive, très réglissée, avec des tanins intenses mais bien affinés. Le vin finit long et épicé, avec une rémanence sur le fruit noir et la réglisse (96/100).

La côte-rôtie **Maison Rouge** est le fanion de la gamme, l'enfant chéri de Christine. Issu de la partie ouest, de vieilles vignes de syrah, c'est un vin structuré mais sensuel, puissant mais velouté. La matière issue des vieilles vignes est parfaitement interprétée, dans un équilibre où cépage et terroir jouent en harmonie. Le caractère Côte Rôtie est ici sublimé par l'élégance et le raffinement.

Le domaine en détail

Appellations : Condrieu, Côte Rôtie, Saint-Joseph, IGP Collines rhodaniennes.

Superficie : 24 hectares.

Sols : granites siliceux et micaschistes.

Encépagement : viognier, syrah.

Viticulture : bio.

Production moyenne : 120 000.