



DOMAINE VERNAY

DANS L'ENFER DES CHAILLÉES

Toutes les vignes du chemin de Vernon et du coteau de Chéry, à Condrieu, ont été plantées par trois générations de Vernay, Francis, Georges, Christine – celles de la quatrième, Emma, qui a rejoint il y a deux ans le domaine familial, ne sont pas encore en production. « *C'est autant une histoire personnelle que collective* », reconnaît Christine Vernay en rappelant que les coteaux étaient complètement dévastés après la Seconde Guerre mondiale, colonisés par les chênes et les acacias. C'est Georges Vernay qui a sauvé l'appellation à partir des années 1970 ; il ne restait plus alors que quelques hectares de Condrieu. Sur ce coteau du Vernon (du nom du ruisseau) emblématique de l'appellation, chaque génération a replanté des vignes et Christine s'est attachée à préserver cet endroit où elle est née et où elle a grandi. Elle a restauré ces magnifiques chaillées de pierres qui sillonnent le coteau de terrasses, un tableau géométrique que l'on peut admirer sous les cèdres ou le micocoulier multiséculaire. Christine voulait depuis longtemps passer en bio, mais il a fallu d'abord tester et convaincre progressivement les équipes ; l'arrivée d'Emma, convaincue par la biodynamie, a fait franchir un nouveau pas tout en suivant la même pédagogie que

sa mère. « *Je ne veux plus que l'on dise que le bio dans le Rhône-Nord n'est pas possible, et un domaine historique comme le nôtre a un devoir d'exemplarité. J'ai arrêté le désherbant il y a déjà vingt ans, même si j'en achetais juste pour rassurer les équipes. Le bio, c'est d'abord une philosophie qui permet d'être encore plus proche de la plante, d'observer et de soigner... son héritage finalement.* » Mère et fille sont bien sur la même longueur d'ondes, militant pour une préservation d'un patrimoine et un travail de jardiniers dans les vignes avec le même attachement pour leur condrieu Coteau du Vernon, si précis, subtil et profond, magnifiquement ciselé. Mais aussi pour cet autre, la cuvée parcellaire au nom évocateur Les Chaillées de l'Enfer, plus en puissance même si elle bénéficie de la même vinification que le Coteau du Vernon (quinze mois d'élevage en foudres et en barriques bordelaises, dont 5 à 10 % neuves). Autre coup de cœur des Vernay, le côte-rôtie Maison Rouge, pas moins pénible à travailler, qui signe le début de l'histoire familiale sur cette appellation quand Georges rachète les vignes centenaires en 1970. Sur ces coteaux au dur labeur, tout est finalement transmission.

69420 CONDRIEU – 04 74 56 81 81 – domainevernay.com