



# Histoire d'un Domaine familial

**1936**

Francis Vernay cultive la vigne.  
Installé au pied du coteau avec sa famille,  
il donne naissance à la 1<sup>ère</sup> cuvée de  
« Coteau de Vernon ».



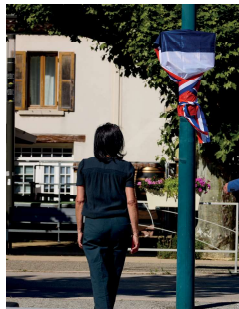
**1953**

Georges prend la suite de son père.  
Vigneron visionnaire, il est convaincu de  
l'exception de son terroir et décide de  
partir à l'assaut de ses pentes vertigineuses  
pour les consacrer entièrement à la vigne.  
Pour lui la magie du Viognier ne s'opère  
qu'en Condrieu. Il devient le chef de file  
qui a donné l'élan à toute une génération  
de vigneron. En 50 ans le petit garçon de  
Vernon est devenu « Le Pape du Condrieu »,  
reconnu pour avoir sauvé le cépage  
Viognier, et avoir fait du Condrieu un des  
vins les plus prisés qui soient.



« Je m'étais promené, j'avais goûté ce qu'on faisait  
de meilleur et je me suis dit que nous n'avons pas  
à rougir de notre vin. J'avais appris à le faire avec  
mon père et son caviste. J'ai pris des vignes en  
fermage, puis j'ai, petit à petit, laissé les vaches,  
les fruits et les légumes. »

Georges Vernay



**1996**

À la retraite de son père, Christine,  
qui est née et a grandi au pied du coteau et  
en a gardé le parfum des violettes, prend  
sa suite à la tête du Domaine.

Son frère Luc la rejoint dix ans plus tard  
pour l'accompagner en vignes.



**2020**

Emma la rejoint pour partager cette  
belle aventure.

Le duo mère-fille poursuit la passion et  
l'engagement familial, au plus près des  
valeurs transmises, au plus fidèle de leurs  
terroirs : prendre soin de ces vignes pour  
la beauté de ces vins...

« La transmission,  
n'est-ce pas ce ressenti,  
cette capacité à se réinterpréter ? »

Christine Vernay

