

MÈRE & FILLE

DOMAINE GEORGES VERNAY

Depuis trois millésimes, Christine Vernay et sa fille Emma avancent main dans la main dans une complicité de chaque instant au fil d'une transmission intelligente et sensible. La petite-fille de Georges Vernay approfondit ses connaissances, épaulée par sa mère. Elles ne sont pas trop de deux dans ce Rhône où tout est un combat, où la vigne, agrippée à ses échelas, se laisse apprivoiser au compte-gouttes. Si l'amateur a depuis longtemps adopté l'éclat incisif du Coteau de Vernon, la vibration des Terrasses de l'Empire et l'amplitude des Chaillées de l'Enfer, il ne doit pas négliger les profondes et sensuelles syrahs du domaine. Nous avons suivi Christine et Emma dans les vignes par un petit matin d'hiver. Reportage.

PAR LOUISE AVRIL PHOTOS MATHIEU GARÇON





Dans les brumes du matin de Condrieu, Les Peintres sont là, ondulants en vagues vertigineuses pour suivre les courbes du relief extravagant calibré par le désir des hommes et des femmes. Dans le cœur du coteau, la bicoque à la verticale de la parcelle servait au temps jadis d'abri pour des peintres venus croquer le paysage fabuleux. Le toit est hors d'eau, Christine Vernay a voulu sauver ce lieu que l'on appelle désormais « maison des peintres », son bout du monde infantile où elle grimpait avec ses frères, le long du ruisseau. La partie sud du coteau de Vernon n'était pas encore couverte de piquets croisés qu'ici on nomme échelas autour desquels s'agrippent les pampres du viognier pour ne pas dégringoler le long du dénivelé selon la loi universelle de gravitation de Newton. Cette vigne a 20 ans, la dernière-née du coteau sous la dynastie Vernay-Amsellem est encore une jeunesse : « *La viticulture, le vin, c'est du temps long.* »

Il aura fallu 3 générations pour planter les 4,5 hectares que forme le coteau de Vernon, porte-étendard des 24 hectares du domaine Vernay. La 4^e lignée est à pied d'œuvre pour s'en occuper. En préambule, Francis Vernay, le patriarche, descendu du mont Pilat pour faire le paysan sur les rives alluvionnaires du Rhône, plante des fruitiers et sur le coteau une parcelle de vigne, la première, la plus au nord. C'était un paysan qui faisait du vin. Les vignes du milieu, c'est Georges Vernay qui en a la paternité. Sans lui, les conditions de culture extrêmement pénibles et l'industrialisation auraient eu raison des 4 seuls hectares de viognier qui restaient au monde. Au début, le fils de Francis se partage entre l'exploitation agricole familiale et un fastidieux office de laborantin à l'usine de chimie d'en face. De l'autre côté du grand fleuve, cet avaleur de main-d'œuvre paysanne aux gigantesques cheminées n'arrive pas à la cheville du colosse de granit qui, rive droite, dresse désormais ses 225 hectares de viognier à la face de la mécanisation des années 1970 et du monde moderne. Tout cela grâce à un homme. Plus personne n'en voulait, plus personne n'y croyait sur ces terres trop raides pour les tracteurs... Plus personne, sauf un, Georges Vernay, qui dans les balbutiements des années 1950 enrôle une poignée d'inconscients dans l'aventure collective du viognier vertigineux.

La patrie du cépage est ici à Condrieu ; il se désole que les travailleurs du coteau aient traversé le fleuve pour courir l'embauche à l'usine : « *Les gens ne savent pas sur quelle terre ils marchent.* » Sa fille Christine, elle, le sait. Elle est pourtant partie vivre ailleurs. Autrement. Une vie de professeure de langues, d'italien par amour pour le baroque. Elle enseigna à l'Ena, épousa Paul Amsellem et eut deux enfants, Hugo et Emma, avant de se lasser d'une vie citadine et de revenir à Condrieu. C'était en 1996, Emma avait 6 ans. Christine devient la vigneronne du domaine Georges Vernay

« Je goûtais avec mon grand-père, je voyais que je grandissais à la dose de vin qu'on me donnait, la syrah a formé mon palais. »

sous le regard ébahi et heureux de son père, qui voyait plutôt son mari Paul à l'affaire. En plantant la parcelle des Peintres, Christine met la touche finale à l'histoire du coteau de Vernon. Emma a rejoint sa mère en 2020 après, elle aussi, un passage à Paris où elle fait l'agent pour d'autres, crée des cartes de vins pour des restaurants puis s'engage dans un BTS viti-céno à Mâcon. Vingt-trois ans après la passation entre Georges et Christine, Emma sera accueillie avec toute la bienveillance d'une mère soucieuse de donner un sens à la transmission. Christine fait de la place. Depuis trois millésimes, le duo mère-fille fonctionne dans une sensibilité vigneronne, une complicité féminine, transgénérationnelle, intelligente et valorisante. Paul Amsellem avait pendant toutes ces années assuré la partie commerciale, il se retire sur la pointe des pieds, en douceur, pour laisser fonctionner la relation des deux femmes. Il s'en est allé créer les Plumes d'Or, en partenariat avec Les Grandes Tables du Monde, un trophée récompensant chaque année les journalistes et écrivains du vin et de la gastronomie.

Le *monstre à deux têtes* » évoqué par Georges Vernay, qui n'imaginait pas diriger à deux une propriété et abandonna en son temps les rênes à sa fille, aidée par son frère Luc, s'est transformé en une direction matriarcale où la sincérité de la relation mère-fille se nourrit d'une même passion pour la vigne. « *C'est formidable de partager ses réflexions et ses doutes, je ne suis pas prête à ce que ma mère s'arrête.* » Leur meilleur moment de la journée, c'est la nuit. À 3 heures du matin, elles se retrouvent autour d'un café et du dynamiseur, l'intégralité du domaine en bio sera labellisée Biodyvin l'an prochain. Il leur faut une heure pour dynamiser la silice épanchée ensuite à dos, au pulvé, avant le lever du soleil pour éviter la brûlure des premiers rayons. « *Le bio, c'est soigner et préserver, j'ai mis dix ans pour convertir le domaine, en m'offrant le temps nécessaire pour comprendre. J'ai grandi au pied de ces coteaux, il me semblait essentiel d'en prendre le plus grand soin.* » Assistées par une équipe qui ne rechigne pas à la tâche, Christine et Emma valorisent dans le moindre détail aussi bien les viogniers de Condrieu, les syrahs de Côte-Rôtie et de Saint-Joseph que les IGP entourant la cave sur le plateau de Sainte-Agathe au belvédère de Condrieu. Son grand-père, « le Pape du condrieu », catalogué Monsieur Viognier et pour cause, buvait aussi du rouge et Emma l'accompagnait : « *Je goûtais énormément avec mon grand-père, je voyais que je grandissais à la dose de vin qu'on me donnait, c'est la syrah qui a*





« Le bio, c'est soigner et préserver. J'ai grandi au pied de ces coteaux, il me semblait essentiel d'en prendre soin. »

formé mon palais et surtout un magnifique 1989. » L'année de sa naissance, comme un signe...

Pourtant, le premier millésime de l'impétrante sera l'horrible 2021... Un vrai baptême du feu. « *C'était du costaud : tout était compliqué, gel, mildiou, froid, de l'herbe partout, des vendanges tardives...* » Du courage il en fallait face à des raisins abîmés, malmenés, qu'on a dû trier, parfois même abandonner au crève-cœur de l'équipe et des deux vigneronnes qui portent en elles la résilience du paysan sachant qu'il ne peut rien contre le ciel. Du courage ? Emma en a, c'est même un de ses atouts majeurs, il sert sa passion pour les massales dont le domaine est entièrement pourvu, mettant en valeur des vins empreints des différences de granit – migmatite, à biotite ou à muscovite. Vu des chemins de halage, souvenirs de la batellerie qui animait autrefois les bords du grand fleuve intranquille, peu parviennent à imaginer que sous les chaillées, ces roches, existent de telles variations d'une courbe à l'autre, séparées d'une source, d'un ruisseau, d'un bosquet.

Maison Rouge, parcelle historique de Côte-Rôtie sur la côte Blonde, est toujours très humide mais aussi très aérée d'un souffle salvateur et puissant donnant son énergie à la syrah. Il se dit que la côte Blonde vieillit moins bien que la côte Brune. Pour Maison Rouge les on-dit volent en éclats, surtout à goûter les 2011 et 2009. Blonde du Seigneur, issue de la triplète mirifique Coteau de Bassenon, Maison Rouge et Lancement, sur granit et schiste, se présente plus conforme, affichant toujours une syrah élancée. De même, rien à voir entre l'éclat incisif du Coteau de Vernon (seuls 2 hectares du lieu-dit composent la cuvée), la vibration des Terrasses de l'Empire et la profondeur des Chaillées de l'Enfer : trois viogniers, trois condrieux, trois personnalités. Du côté de Saint-Joseph, La Dame Brune est une très vieille vigne désirable et Terres d'Encre est conforme au « saint-jo » de Chavanay. Sur le plateau, les rouges Sainte-Agathe et Fleurs de Mai se partagent l'étiquette IGP Collines Rhodaniennes avec Le Pied de Samson, issu d'une parcelle de viognier répudiée de l'AOC Condrieu lors de la troisième révision de l'aire d'appellation en 1989 sous la présidence de Georges Vernay.

L'attention portée aux vignes constitue la valeur des cuvées. Lorsque Christine a commencé à mettre de la paille aux pieds de ses ceps pour empêcher l'herbe de pousser, on a ri sous cape. Chacun fait comme il peut, sur le coteau. Depuis, les filles essaient le miscanthus, une plante antipesticide vertueuse plus adaptée à la pente, et réintroduisent le sédum, une essence (Suite page 98)

LES BLANCS

Condrieu

Les Terrasses de l'Empire 2022

Juste à droite de la cave à Sainte-Agathe, le terroir de la cuvée dessine une ligne de crête formée des hauts de coteaux et des plus jeunes vignes de viognier, 40 ans en moyenne.

Peu d'argile et du granit à biotite (mica noir) pour ce terroir original de Condrieu. Ce blanc élevé en tronconiques dix mois est celui qui expose la plus notable minéralité, un souffle empyreumatique qui évolue sur des touches de camomille. Millésime facile, solaire, vendangé tôt, c'est l'enfant sage de la décennie naissante.

Condrieu

Les Chaillées de l'Enfer 2021

En milieu de coteau vers le nord, les vieilles vignes sont exposées sud, sud-est. Leur âge et cette exposition leur confèrent une concentration naturelle et une profondeur que peu de 2021 possèdent à cause du gel historique de l'appellation. C'est aussi le millésime qui marque l'arrivée d'Emma sur le domaine. Une belle amplitude et de la tension, un cadeau du ciel malgré tout sur un équilibre faible en alcool mais riche en émotions.

Condrieu

Les Chaillées de l'Enfer 2019

Il faut ouvrir Les Terrasses de l'Empire en attendant que Les Chaillées aient au moins 4 ou 5 ans. Ce 2019 s'expose sur la complexité de la noisette fraîche, associée au miel et aux touches florales. Un millésime très épicé, solaire et d'une belle précision mais dont la fraîcheur reste une surprise. Les pluies qui se sont réparties sur le mois d'août et les nuits fraîches ont fait l'année. On perçoit une complexité savoureuse, un charme fou de séducteur.

Condrieu

Les Chaillées de l'Enfer 2014

Année de la drosophile, il a fallu vendanger sans se poser de question. Le millésime s'impose, complexe et relativement primaire, dont la

puissance et l'intensité se révèlent finalement avec le temps. 2014 est devenu vraiment condrieu au bout de dix ans, tout en conservant la froideur du millésime. Le style septentrional et presque encore plus nordiste s'impose avec force. Les plus vieilles vignes du domaine lui ont donné son caractère vibrant, sa force et son énergie.

Condrieu

Coteau de Vernon 2021

Trois générations, Francis, Georges et Christine, ont écrit l'histoire du viognier du coteau de Vernon. La flamboyance du vin en dit long sur ce terroir. Au nez il reste strict mais on sent la chaleur qui ne demande qu'à jaillir.

Une lumière particulière éclaire ce millésime vibrant de salinité. L'expression « vin de lieu » prend ici toute sa signification. 2021 exprime une incroyable fraîcheur iodée.

Condrieu

Coteau de Vernon 2013

Le granit fracturé du coteau favorise une bonne alimentation des sous-sols en eau. 2013 brille d'un éclat particulier aux parfums de tabac blond et d'épices, il est particulièrement safrané avec une finale qui s'allonge. Une fois encore le domaine livre la lumière du viognier dans l'éclat du fruit (coing), dans la complexité intense et la densité parfaite jusqu'à la pointe de réglisse qui, en fin de bouche, étonne et prouve qu'à l'instar des plus grands blancs du monde, le vin ne cesse d'évoluer dans le verre.

Condrieu

Coteau de Vernon 2008

Une évolution parfaite qui signe la dimension extraordinaire du terroir et apporte la preuve que, travaillé dans le bon sens, le viognier n'est grand que sur son sol d'élection. Le nez conserve encore une touche de floralité, rehaussant la complexité du bouquet où s'exposent le chocolat blanc et le pain d'épices. Belle attaque sapide sur une tension cristalline éclatante et brillante. On évoque aussi la profondeur d'un vin qui vibre longtemps en bouche.

>>>



LES ROUGES

Saint-Joseph La Dame Brune 2017

Une vieille vigne isolée plantée dans les années 1940 et un élevage de vingt-quatre mois en barrique pour cette syrah désirable, expressive, juteuse et ample, au milieu de bouche sensuel. Christine a pris des risques pour atteindre les maturités capricieuses du millésime. Le résultat est parfait, la profondeur au rendez-vous.

Saint-Joseph La Dame Brune 2013

Un « saint-jo » qui sent et goûte comme une côte-rôtie. Son toucher de bouche délicat et finement velouté en réfère à une syrah dynamique qui se tend en finale. Vinifié avec une partie de sa rafle, le millésime présente une saine verdure qui lui donne son tonus sur un tanin poudré. Un vin juste, une syrah précise et savoureuse, répondant parfaitement au style du domaine.

Côte-Rôtie Blonde du Seigneur 2020

La cuvée est composée de 3 parcelles, Coteau de Bassenon, Maison Rouge et Lancement, dominées par des granits, avec une petite partie sur schistes et une lichette de 5 % de viognier. Elle expose la personnalité de la syrah septentrionale avec son profil sanguin, ses notes de laurier, sa tension sur le graphite et son immense densité adossée à un tanin soyeux, velouté, poivré. Les terminaisons sont sans extravagance mais justes, dans un millésime chaud et mûr calibré sur la fraîcheur.

Côte-Rôtie Blonde du Seigneur 2019

La pluie qui est tombée au mois d'août a modifié profondément le profil du millésime, lui permettant de conserver une belle dimension rafraîchissante malgré la chaleur de l'année. Les épices et les notes de graphite dominent l'ensemble ; en bouche le vin plus élancé présente un profil dynamique aux tanins ajustés et frais, dessinant une finale vibrante.

Côte-Rôtie Blonde du Seigneur 2013

Bouquet typique de la cuvée avec cette expression très poivrée s'associant à des parfums de rose. Le toucher soyeux de la bouche et le profil juteux sont la signature du domaine. Les tanins toujours poudrés évoquent la fraîcheur et le croquant. Ce millésime étonnant de jeunesse possède une texture qui pinote.

Côte-Rôtie Maison Rouge 2018

La cuvée est issue du cœur de la parcelle, à mi-coteau, profitant de la meilleure exposition et du sol équilibré entre la roche mère et l'argile, capable de révéler la grandeur de la syrah, comme les grands crus de la côte de Nuits le font avec le pinot noir. Ce millésime n'est pas encore prêt, comme beaucoup de vins de cette année. Derrière son aspect encore fermé pointe cependant la générosité et le parfait équilibre de la cuvée.

Côte-Rôtie Maison Rouge 2011

Voici un exemple des promesses d'évolution de Maison Rouge. Le vin, au terroir superbement mis en valeur grâce à la vinification par infusion, offre la douce signature Vernay tout en étant doté d'une profondeur puisée au cœur des granits. Avec le poivre qui déborde et l'extraordinaire tension de la finale où le graphite donne le la, c'est LE millésime de Maison Rouge à ouvrir en ce moment.

Côte-Rôtie Maison Rouge 2009

Chaud et musclé, le vin est conforme aux attentes de 2009. Il est plus démonstratif de cette année chaude que du style du domaine, bien que la vibration habituelle de Maison Rouge soit perceptible. C'est un millésime qui hausse le ton par rapport aux autres, revendiquant la forte personnalité de ce terroir et sa capacité à capter la fraîcheur. / LOUISE AVRIL

La bicoque à la verticale de la parcelle servait au temps jadis d'abri pour des artistes venus croquer le paysage. La parcelle a pris le nom des Peintres.

« Ma cave c'est une partie de moi. C'est difficile à exprimer, j'ai pour elle un attachement charnel, j'y trouve un temps d'intimité avec le vin. »

autochtone qui colonise le sol sur quelques centimètres, retient la terre et empêche la poussée des adventices. Et lorsque aucune technique n'est possible sur des morceaux de terre où le treuil et la chenillette ne passent pas, c'est à la pioche que les hommes s'y collent pour nettoyer un à un chaque pied. Tout est difficile ici, même le Rhône dans son méandre prend de la force. Épaulée par Christine, Emma découvre encore et approfondit son savoir, recherchant d'autres voies. Elles ne sont pas trop de deux pour déterminer la date idéale de vendange qui n'est inscrite nulle part si ce n'est dans la sensibilité vigneronne des deux femmes. « *Le viognier manque d'acidité, il faut donc le vendanger plus tôt mais si tu vendanges trop tôt, il manque de maturité et tu es sur le végétal.* » La fenêtre de tir est de plus en plus étroite et il ne faut pas se loucher, surtout que les maturités varient sur le coteau à cause de l'altitude. « *La vendange est toujours une expérience particulière. La nuit d'avant, je ne dors pas d'imaginer comment le raisin va se comporter. J'aime les premiers jours, un mélange de tension, d'envie, d'inconnu, de désir* », ajoute Christine Vernay, exaltée.

La cave, fluide et fonctionnelle, « *est un rêve de cave* » : pas besoin de force ou de puissance, Christine et Emma peuvent se concentrer sur autre chose. Elle est à l'image de leur relation : efficace, précise, facile. Un lieu à part pour Christine : « *Ma cave c'est une partie de moi. C'est difficile à exprimer, j'ai pour elle un attachement charnel, j'y trouve un temps d'intimité avec le vin. J'aime m'y retrouver toute seule.* » Des cuves tronconiques en bois, de l'inox, des fûts pour des rouges plutôt infusés et des Stockinger pour les blancs. Les syrahs sont racées, peu extraites, élégantes, infusées, elles ont mis du temps à être reconnues, évincées par l'aura gigantesque des blancs qui firent l'histoire du nom de Vernay. « *J'aime les finales salivantes et pas du tout les syrahs capiteuses, c'est un cépage tellement extraordinaire, on peut le boire à toutes les saisons. Nos granits donnent des syrahs peu musclées, sur la profondeur et l'équilibre.* » Si Emma reproduit les gestes de sa mère jusqu'à l'alignement au cordeau des barriques, elle est aussi chef d'entreprise et veille sur l'avenir de Condrieu : « *Ici, le viognier est unique, pas reproductible ; des cerises, on en produit partout, disait mon grand-père.* » À la mort de Georges en 2017, Christine a enfin signé ses étiquettes, c'est son nom qui apparaît maintenant sur les vins Vernay. Depuis 2022, la place du marché aux fruits de Condrieu porte le nom de place Georges-Vernay, le pape est passé à la postérité, sa petite-fille dessine l'avenir. /

