



QUEEN CHRISTINE

PAR MATHIEU DOUMENGE, PHOTOGRAPHIES AURÉLIO RODRIGUEZ

La renommée du Domaine Georges Vernay a largement dépassé les frontières de la vallée du Rhône pour s'inviter parmi les plus beaux blancs du monde. Aux commandes depuis près de trente ans, Christine Vernay porte haut le flambeau transmis par son père et son grand-père.

Entretien avec une vigneronne iconique

Par un froid matin de janvier, alors que les vignes grelottent sur les terrasses escarpées de Condrieu blanchies par le givre, Christine Vernay nous ouvre la porte de son domaine. C'est un prénom d'homme – celui de son père, Georges – qui figure sur l'étiquette des bouteilles, mais que l'on ne s'y trompe pas : c'est bien une femme, une grande vigneronne, qui est aux manettes depuis 1996. Christine a fait bien plus que reprendre avec application le flambeau du vignoble fondé par son grand-père et développé par son père. Elle en a intensifié l'essor (24 hectares de superficie aujourd'hui, dont 10 en AOC Condrieu) et s'est imposée comme une figure emblématique de la vallée du Rhône septentrionale. Mieux, cette orfèvre du viognier a installé ses vins, patiemment, dans le club des plus beaux blancs du monde. À l'heure de transmettre à son tour, en douceur, le relais à sa fille, Emma Amsellem, Christine Vernay se confie à « Terre de Vins », entre passé, présent et avenir.

Deux dates s'imposent lorsqu'il s'agit de retracer l'histoire du domaine : 1937 et 1953...

En 1937, mon grand-père Francis Vernay a l'inspiration de planter des vignes sur le coteau de Vernon. Il faut se rappeler qu'à cette époque le vignoble de Condrieu ne fait qu'une poignée d'hectares – l'AOC ne verra le jour qu'en 1940. Malgré sa riche histoire remontant aux Romains, la viticulture locale a été frappée sévèrement, par le phylloxéra, la crise de l'entre-deux-guerres et l'industrialisation de la vallée du Rhône. Mais mon grand-père a le flair de replanter sur ce grand terroir, de mettre en bouteilles, vendre aux restaurants... En 1953, mon père, Georges, reprend le domaine, qu'il va considérablement développer. Il croit fermement à l'adéquation entre les sols granitiques de Condrieu et le cépage viognier, qui développe ici un caractère unique. Mon père va mettre cette implication au service de l'appellation, qu'il présidera de 1965 à 1995.

La troisième date clé est 1996, l'année de votre arrivée. Vous destiniez-vous à reprendre le flambeau ?

Pas du tout. Même si, enfants, nous gravitions dans cet univers ; mes deux frères ont travaillé très jeunes au côté de mon père, moi, je donnais plutôt des coups de main pour l'étiquetage, l'administratif... Mon père aurait voulu que je fasse du droit. J'ai finalement suivi des études littéraires, enseigné le français et l'italien, j'ai fait ma vie à Paris, me suis mariée, ai eu deux enfants. Puis, quand mon père a annoncé son intention de prendre sa retraite, j'ai senti l'appel de mes racines. Mes deux frères, entre-temps, avaient choisi d'autres voies. J'ai tout recommencé, en m'installant ici avec ma famille.

Comment avez-vous pris vos marques en tant que vigneronne ?

Mon père a eu l'intelligence de se mettre en retrait et de tout de suite me passer les clés. C'est plutôt vers les conseils de mon plus jeune frère, Luc, que je me suis tournée. Pour mon premier millésime en solo en 1997, il a eu la bienveillance de m'accompagner, de me laisser faire mes choix en m'aidant à trouver les réponses par moi-même. Lorsque, au lendemain des vendanges, il m'a annoncé qu'il repartait chez lui, j'ai ressenti un vertige. Mais j'ai pu continuer à le questionner, j'ai écouté mon intuition, j'ai échangé avec d'autres vignerons, et c'est ainsi que j'ai forgé mon expérience.

Rapidement, vous avez impulsé une transition vers le bio (certifiée en 2020) puis la biodynamie, étendu la superficie du vignoble, élargi la gamme sur Côte Rôtie et Saint-Joseph...

Cela ne relevait pas d'une stratégie. J'ai suivi mes convictions, en me met-

« Je crois qu'il m'a bien fallu dix ans pour trouver pleinement mes marques, me sentir apaisée et prendre du plaisir dans ce que je faisais »



tant toute seule beaucoup de pression, pour être à la hauteur de cette responsabilité. Je crois qu'il m'a bien fallu dix ans pour trouver pleinement mes marques, me sentir apaisée et prendre du plaisir dans ce que je faisais. Mais ma relation avec cette terre, avec ces vignes, a toujours été très forte et, pour moi, le passage au bio s'est tout de suite imposé comme une évidence. Le bio, sur ces terroirs très accidentés, c'est un sacerdoce, il faut être follement amoureux pour s'y plonger.

Comment jugez-vous l'évolution de votre approche vigneronne avec le temps ?

Cela s'est fait de façon instinctive. J'ai toujours aimé les vins de mon père, donc ils étaient un bon repère pour moi, en termes d'éclat, de tension. Il faut rechercher l'équilibre, comprendre les lieux pour en donner la plus juste expression. Face au changement climatique, si l'on veut conserver de l'élégance et de la fraîcheur avec le viognier, sans tomber dans un profil trop mûr, la date de vendange est primordiale – or nous avons des fenêtres de plus en plus étroites. Une fois que l'on a ramassé les raisins à juste maturité, il faut en capturer le potentiel, l'accompagner et non le façonner : c'est comme une maternité, je le vis de façon presque charnelle... Nous avons la chance d'avoir de vieilles vignes très bien enracinées, des sols vivants, une riche biodiversité. Il n'y a pas une seule réponse, mais un ensemble qui nous permet de nous adapter au changement climatique. Et la vigne nous enseigne l'essentiel : patience, humilité, complicité.

Vous avez pris l'image de la maternité. Sans tomber dans le cliché des « vins de femme », pensez-vous que le fait d'être une femme change votre regard sur votre travail ?

C'est surtout le regard des autres qui m'a renvoyée à ma condition de femme. Avec du recul, quand je suis arrivée il y a près de trente ans, il y avait peu de femmes à la tête des domaines,



et je pense que certains hommes de ce milieu étaient mal à l'aise dans une relation d'égal à égal. Je ne l'ai jamais vraiment pris comme une animosité, mais plutôt comme un embarras de leur part. Certains s'adressaient à mon mari, Paul Amsellem, et pas à moi, alors qu'il s'occupe du volet commercial, pas technique. Il a fallu du temps pour que cela évolue, mais ça ne m'a pas empêchée.

Il est enfin question de transmission avec votre fille Emma, arrivée à vos côtés il y a quatre ans...

À l'origine, Emma ne se projetait pas forcément dans ce métier – même si elle a toujours montré une certaine sensibilité pour la vigne. Elle a suivi son propre chemin, d'abord en école de commerce, mais elle orientait tous ses stages vers le vin : elle a travaillé en Chine chez un importateur, a été agent à Paris, puis acheteuse...

Lorsqu'elle a décidé de rejoindre le domaine, elle a suivi un BTS de viticulture œnologie spécialisé dans le bio à Mâcon. C'est une transmission assez magique, car Emma partage naturellement les valeurs familiales, elle a un réel attachement à la terre, et un goût très sûr en dégustation. Notre collaboration mère-fille est avant tout une collaboration de vigneronnes : elle est active, fructueuse, on peut avoir quelques différends minimes, mais nous partageons la même vision. À titre personnel, c'est très stimulant, cela oblige à se questionner en toute honnêteté, sur nos propres choix, sur ce que l'on transmet. Ce qui est certain, c'est qu'avec Emma nous vivons un projet commun, nous partageons un présent, et l'on construit un futur. ●

69420 Condrieu – 04 74 56 81 81
domainevernay.com



TERRE DE VINS AIME

**Coteau de Vernon 2022
CONDRIEU**

97/100
AB 125 €

La quintessence du viognier sur son terroir de prédilection, déclinant toutes les facettes dont ce lieu mythique est capable. Une force tranquille, un blanc profond, à la fois délicat et puissant, dont la palette aromatique convoque citron confit, pêche juteuse et notes salines. C'est sa texture qui le distingue, entre suavité, tension et persistance. La chair se réamplifie en milieu de bouche pour une finale énergique, séveuse, ponctuée par des amers aristocratiques. Du grand art.