



Domaine
Georges Vernay



Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations



*Domaine
Georges Vernay*



Bacchus

Tableau du Caravage peint vers 1594



*Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations*



*Coteau de Vernon
par Francis*

Dès 1940, Francis Vernay, précurseur et passionné de la vigne, crée la cuvée mythique, le Coteau de Vernon. Cet amoureux de la vigne n'en vivait pas à cette époque mais essayait déjà de produire un vin blanc d'une grande finesse dans le nord de la Vallée du Rhône. Depuis ce temps, le domaine n'a cessé de perpétuer l'engagement de la famille Vernay pour l'excellence et le respect de terroirs exceptionnels afin de produire une quantité très limitée de grands vins issus de la syrah et du viognier, pures expressions de la Cote Rôtie et du Condrieu.



*Chaillées de l'enfer
par Georges*

En 1953, son fils Georges Vernay développe le domaine et créera la prestigieuse cuvée « Les chaillées de l'Enfer » dont le nom rappelle l'exposition dangereuse et la souffrance du vigneron dans ses vignes. Reconnu mondialement comme le sauveur de l'appellation Condrieu, il a toujours eu la volonté de développer la qualité des vins de Condrieu et de Cote Rôtie. Très engagé (Georges a été président du syndicat de défense du Condrieu pendant 30 ans), il n'a cessé de tirer la production vers la qualité.



*Maison rouge
par Christine*

Depuis 1997, Christine Vernay, petite fille de Francis, assure la pérennité familiale et ancre le savoir faire unique de cette famille de vigneron en imprimant le style de son père Georges dans ses vins rouges et ses vins blancs. Elle créa les Côte Rôtie, « Maison Rouge » et « Blonde du seigneur ». La vision est toujours la même : donner aux vins la plus belle expression de terroirs exceptionnels en recherchant la finesse, l'élégance et l'harmonie. Ainsi chaque génération a marqué le domaine de son empreinte et le fruit de cette histoire reste intact dans la gamme proposée aujourd'hui.



*Domaine
Georges Vernay*

Sommaire

- 🍇 **Remerciements**
- 🍇 **Histoire du domaine**
- 🍇 **Philosophie du domaine**
- 🍇 **Le domaine et ses terroirs**
- 🍇 **Les vins**
- 🍇 **Christine Vernay
vue par la presse internationale**

*Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations*



Avec tous nos remerciements
aux restaurants du monde entier
qui font confiance au
Domaine Georges Vermeil
depuis de nombreuses et longues années...
Christine



*Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations*



*Domaine
Georges Vernay*

L'histoire du domaine

*Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations*

Pionnier du renouveau de l'appellation Condrieu, le domaine Georges Vernay a toujours signé ses vins par un style unique : finesse, élégance, harmonie. Trois générations ont marqué la philosophie du domaine et ont perpétué des rites séculaires dans le plus pur respect de la vigne et des hommes.

Le Domaine Georges Vernay se situe au cœur des coteaux pentus du nord de la Vallée du Rhône. La propriété est devenue un emblème majeur de l'histoire de la viticulture de la vallée du Rhône depuis le sauvetage de l'appellation Condrieu par Georges Vernay jusqu'à la reconnaissance internationale des côte-rotie vinifiées par Christine Vernay.

*Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations*



La Philosophie du domaine

Arts, culture et Vins

En vallée du Rhône, il est de tradition de travailler la vigne et de faire du bon vin. Cette histoire, qui remonte à près de 2000 ans, a encore une forte influence sur la philosophie du domaine. Depuis les dignitaires romains qui choisirent de produire des vins fins sur les cotes granitiques surplombant la rive droite du Rhône, jusqu'aux derniers développements techniques, le domaine a toujours véhiculé les valeurs régionales au travers de ses arts et de sa culture. Chaque vin porte en lui une part de cet héritage, notamment avec le Condrieu « Les terrasses de l'empire » qui fait référence à l'époque où le Rhône tenait lieu de frontière entre le Saint Empire Germanique et le Royaume de France.

Plus proche de nous, le domaine souhaite aussi rapprocher les hommes autour du vin et de la musique. Pour cela, il fait la promotion de la musique et organise tous les 2 ans un grand évènement musical. Amoureux du jazz et de la musique classique, Christine Vernay et Paul Amsellem, son mari, ont accueilli des artistes mondiaux réputés comme le batteur Cecareli, le tromboniste Fred Ashley et le trompettiste Ray Argrove. En 2003, Francois René Duchable, pianiste concertiste, a donné un concert mémorable dans les jardins de la Propriété de Vernon. Le vin et la musique sont créateurs de moments uniques et portent en eux les valeurs de partage. Au même titre que la musique, le vin est un art qui possède une histoire fédératrice et qui rassemble toutes les civilisations. Le domaine Georges Vernay porte ces valeurs dans tous les vins qu'il produit.

“ Lorsque je crée
un vin, je ne
recherche pas à
impressionner.
Un grand vin
doit émerveiller. ”

Christine Vernay

*Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations*



*Domaine
Georges Vernay*

La Philosophie du domaine

Respect de la nature

Ce respect de la nature est né très tôt au sein de la propriété familiale, le Vernon. Bâtie du 19^{ème} siècle, construite au pied du Coteau de Vernon par l'architecte lyonnais Dardelle, un amoureux de la nature et un passionné de la peinture, Vernon est l'esprit du domaine. Paysage préservé d'une nature encore sauvage, Vernon a été le lieu de moments forts de la viticulture dont notamment l'orage de 1964 qui a vu d'un coup le ciel s'obscurcir au mois d'août : plus rien sur Vernon, la terre en bas, la vigne mâchée, la récolte brisée.

Ici comme ailleurs, la nature reprend toujours ses droits et l'attachement du domaine Georges Vernay à cette nature est source d'inspiration pour la création de grands vins.

Au domaine, ce respect de la nature passe par une meilleure connaissance du passé et par la maîtrise des techniques utilisées par les anciens. Les écrits des différentes générations sont un outil de travail essentiel dans les vignes et dans les chais. De même, dans un souci permanent d'amélioration de la qualité des vins, le domaine poursuit ses travaux de traitements qui respectent la faune et la flore. Le vignoble très accidenté rendant toute mécanisation impossible, les vignes sont entretenues manuellement sans utilisation de désherbants résiduels ni insecticide.

*Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations*



La Philosophie du domaine

Création et Innovation

Au domaine Georges Vernay, le vin est une quête constante de la perfection qui nécessite la remise en cause chaque année des méthodes de travail. Depuis trois générations, le domaine a toujours essayé de définir, chaque année, l'expression du millésime dans ses vins, le plus finement possible.

Cette recherche perpétuelle commence d'abord dans les vignes : il faut innover et aller encore plus loin dans la qualité et la pureté d'expression des vins. La parfaite connaissance des parcelles et des vignes constitue une phase importante dans cette approche. Christine Vernay arpente régulièrement les vignes : cette analyse empirique est source d'inspiration pour le travail dans les chais lors de chaque nouveau millésime. Après cette étude, vient la dégustation dans les chais pour mieux sentir et comprendre ce vin qui verra le jour dans plusieurs mois. La couleur, les arômes... tout ce que le vin laisse percevoir lentement a un sens et doit être interprété. Ce cycle de recherche et d'innovation n'a jamais cessé et perdure au domaine depuis trois générations.

“
*La couleur, les
arômes... tout ce que
le vin laisse percevoir
lentement a un sens
et doit être interprété*
”



Les terroirs du domaine

Berceau de la famille et du domaine, la propriété de Vernon, entourée de son parc et de ses vieux cèdres, laisse à chaque visiteur le souvenir ému de parfums et d'images uniques: les premières violettes et leur parfum délicat, l'odeur de menthe qui se propage en début d'après midi dans le jardin, la vue sur le Coteau de Vernon qui sépare le belvédère de la propriété. Précurseur et défenseur des valeurs de la Vallée du Rhône septentrional, le Domaine Georges Vernay bénéficie d'un environnement unique et de terroirs exceptionnels.

Les terroirs du domaine sont répartis en 8 hectares dans l'appellation Condrieu, 2,5 hectares dans l'appellation Côte Rôtie et 1,5 hectare dans l'appellation Saint Joseph. En Côte rôtie, les vignes se trouvent exposées au sud-est, plantées de 90% de syrah et 10% de viognier. Ici se situe notamment la parcelle de Maison Rouge, un hectare de vieilles vignes de syrah plantées à haute densité. Les parcelles de viognier sont toutes situées sur la commune de Condrieu permettant une homogénéité parfaite de terroir, au cœur de l'appellation. Ces vignes bénéficient toujours d'une orientation Sud/Sud Est et d'inclinaisons fortes (entre 20% et 30%). En effet, les plantations en terrasses sont un élément essentiel dans la maturité des raisins du domaine. Chaque année, de gros travaux sont effectués afin de mieux préserver l'effet naturel des pierres qui emmagasinent la chaleur dans la journée pour la restituer la nuit. Ce microclimat unique, créé notamment sur les parcelles du Coteau de Vernon et des Chaillées de l'enfer, se complète parfaitement avec une composition particulière des sols.



Les terroirs du domaine

La singularité du terroir du **Coteau de Vernon** donne un caractère unique à ce Condrieu. Orientée Sud/Sud Est, très pentue, cette parcelle composée de gore (granite en décomposition), produit un vin dont la fraîcheur est, chaque année, supérieure à toutes les autres cuvées. Bien drainé, ce terroir permet aux vignes issues de sélections massales (parfois âgées de plus de 60 ans) de se développer dans les meilleures conditions.

Les chaillées de l'enfer (vignes issues de sélections massales de 50 ans) se situent sur une parcelle en petites terrasses d'orientation sud/sud est. Très pentue, cette parcelle est constituée principalement d'affleurement de granite. Bénéficiant d'un enracinement particulièrement profond sur cette parcelle, les vignes se développent précocement. En effet, les vendanges commencent ici régulièrement avant le Coteau de Vernon. De même, les Terrasses de l'empire (les plus vieilles vignes datent des années 60) bénéficient de cet environnement si particulier.

En Côte rôtie, la parcelle de **Maison Rouge** (100% Syrah), située sur un terrain granitique, bénéficie d'une inclinaison, supérieure au Coteau de Vernon, qui impressionne et donne le vertige. Au pied de ce coteau, se situe la fameuse Maison rouge, symbole du travail acharné des hommes de la région. D'exposition Sud/Sud Est, sa maturité y est plus précoce que sur les autres parcelles. Parallèlement, la cuvée **Blonde du seigneur** s'inscrit dans le respect de la tradition des Côte Rôtie en unissant la syrah au viognier. Issue de vignes complantées, cette Côte Rôtie exprime la puissance du terroir dans un registre soyeux et floral.



Domaine
Georges Vernay

Les vins du domaine

*Des vins issus uniquement de deux
cépages : le viognier et la syrah*

La qualité des terroirs du domaine Georges Vernay et la climatologie particulière à cette région permettent d'éviter toute lourdeur et de révéler la finesse aromatique légendaire de ces deux grands cépages.

L'histoire du Condrieu est née de la magie d'un terroir exceptionnel et d'un cépage unique. Afin de maîtriser le travail difficile du viognier, le domaine Georges Vernay a mis en place des moyens importants. Des équipes entraînées parcourent les coteaux abrupts, particulièrement dangereux, sur lesquels ce cépage aime se développer. Peu abondant mais concentré, le viognier est capricieux, coulant, et fragile : il faut donc le travailler délicatement et ne pas le brusquer. En fermentation, il dégage des parfums discrets de fleurs comme l'aubépine et le tilleul, de fruits comme la pêche blanche, l'abricot et parfois la poire. L'analyse de ces arômes délicats de vinification constitue un travail très important au domaine afin d'obtenir un grand vin. Son élevage se fait lentement dans des barriques respectant son caractère pour que le vin trouve son gras qu'il a déjà en lui-même.

La syrah née au domaine Georges Vernay est aussi très exigeante. Elle demande d'être élevée sur des terrasses escarpées, avec des pentes à fort degré d'inclinaison et une belle orientation Sud/Sud est. Les années qui passent lui apportent ampleur, matière et profondeur. Pour être sublimes, les belles syrah doivent être soignées et exigent un travail physique important. L'élevage en douceur apporte la structure qui permettra aux Côte Rôtie d'évoluer lentement et de vieillir 10 ou 15 ans.

*Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations*



Les vins du domaine

Dans les chais

Les meilleurs raisins sont récoltés lors de vendanges manuelles. Les raisins arrivent à la cave en caissettes, un deuxième tri à la cave complète celui, sévère, effectué à la vigne. Ensuite, suivant les années, le raisin fera l'objet d'attentions particulières. Les raisins blancs peuvent être égrappés ou non, subir des macérations pelliculaires ou être pressés directement. Après passage dans les pressoirs pneumatiques, les jus sont débourbés, puis fermentés pour partie en foudres pour les Terrasses de l'Empire, en barriques pour les autres cuvées. Les raisins rouges sont éraflés, subissent une macération pré-fermentaire à froid, puis sont fermentés avec des cuvaisons longues, à température modérée. Toutes les techniques peuvent être envisagées: délestages, remontages ou pigeages. Depuis trois générations, la matière première commande aussi la méthode. Les jus de goutte et jus de presse sont séparés, ils seront assemblés plus tard.

Concernant l'élevage, les vins blancs, qui n'ont vu que les foudres ou la cuve, restent sur leurs lies parfois remises en suspension. Le soutirage a lieu en janvier, le vin se repose jusqu'à la mise au mois de mai en cuve inox, avec un passage stabilisant au froid. Les vins élevés en barrique restent sur leurs lies totales, sont régulièrement bâtonnés jusqu'au printemps et restent en élevage pendant douze mois, la mise ayant lieu en fin d'année. Certains millésimes auront fait leur fermentation malolactique, d'autres non, l'option étant raisonnée par l'analyse et la dégustation. Le choix des bois est primordial et ne dépasse jamais 25% de bois neuf. Pour les vins rouges, les élevages sont effectués en barriques (40% de neuf pour la Côte Rôtie). Les vins y restent deux ans, sans collage, avec une simple filtration de sécurité avant mise en bouteille.

“
*Les mots, les sons,
les parfums, tout cela
marque et façonne
votre vision du vin
surtout quand, depuis
30 ans, vous avez vu
votre père travailler et
que vous avez goûté le
fruit de vendanges
héroïques.*
”



Domaine
Georges Vernay

Les Condrieu

Les vins Blancs proviennent exclusivement du cépage Viognier, caractérisé par ses arômes d'abricot, pêche blanche et parfum de violette. Très présent dans notre vin de pays, le terroir s'exprime avec plus de longueur et de finesse en Condrieu. Issues de vieilles vignes et élevées en barriques, les cuvées des « Chaillées de l'Enfer » et plus particulièrement du « Coteau de Vernon », riches et complexes, sont à boire entre 3 et 10 ans.

Coteau de Vernon **Puissance, finesse et longueur.**

La plus belle expression de la complexité et de la subtilité du viognier. Voici un vin d'une exubérance retenue, quintessence du Condrieu. Dans les premières années, on ressent une grande concentration, une puissance contenue qui n'ose pas se dévoiler. Seules les longues années passées en cave lui permettront de donner le meilleur de lui-même.



*Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations*

Les Condrieu



Chailles de l'Enfer l'équilibre

Parcourant cette parcelle, les anciens s'écriaient toujours : « On est à l'Enfer ». Opulent et corsé, ce vin à toujours un remarquable équilibre, avec une explosion aromatique qui donne un sacré tonus en évitant toute lourdeur. Il a l'amabilité de donner une grande part de lui-même dès sa prime jeunesse mais ne dévoilera toute sa gamme qu'après quelques années.

Terrasses de l'Empire le viognier à l'état pur

Le Condrieu « Terrasses de l'Empire » est l'archétype du vin de fruit, avec ces arômes inimitables de pêche blanche, cette sveltesse élégante qui fait tout le charme de ce style. Un Condrieu pétri d'harmonie, où la qualité aromatique équilibre le vin vers une belle fraîcheur.



*Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations*



*Domaine
Georges Vernay*

Les Condrieu

Le pied de Samson le viognier gourmand

En référence à une légende du pilat, le géant Samson a mis un pied sur la rive droite et a bu dans le Rhône. On a une trace de son pied pas loin de la propriété de Vernay.

L'expression du viognier dans son expression primitive avec le fruit et la gourmandise.



*Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations*



Les Côte Rôtie



Maison Rouge Puissance, finesse, longueur

Issue de 100% syrah, cette Côte Rôtie est un vin structuré, fin et élégant. D'un rubis pourpre noir, moyennement corsé, ce vin aux stupéfiantes senteurs de fruits noirs, d'épices orientales, de fumée, exprime des tannins affirmés, une bouche soyeuse et séduisante. Il développe de somptueuses notes de réglisse, de boîte à cigares. Cette bouteille offre un grand potentiel de vieillissement.

“ J'aime les fruits rouges de bonne maturité et le côté fumé qui ressort en fin de bouche. C'est toujours la finesse, la texture, le côté soyeux de la Côte Rôtie que je recherche. ”

Christine Vernay

Blonde du seigneur Finesse et élégance

Cette Côte Rôtie de style côte blonde, avec 10% de Viognier, associe un coté puissant à des notes très florales. Chaque millésime fait ressortir ses caractéristiques intrinsèques donnant un vin savoureux et élégant. D'une belle robe sombre s'extrait un nez minéral, fumé, avec du fruit noir, de l'olive noire, du poivre toujours réhaussé d'une composante florale. Sa bouche aromatique, avec des tanins bien construits mais lissés, se poursuit dans une belle allonge finale. Un plaisir immédiat qui lentement, au fur et à mesure des années, se prolonge vers l'expression la plus typique de la syrah issue de Côte-Rôtie.



*Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations*



Domaine
Georges Vernay

La presse internationale

Christine Vernay - Une femme de vigne

par Françoise Petit



Lors qu'elle enseignait le français aux étrangers à l'ENA, parlait italien pour commander une escalope milanaise et applaudissait son pianiste de fiancé debout, Christine se délectait de la vie parisienne. Aujourd'hui à la tête d'un domaine mythique, la fille de Georges Vernay reçoit cep sur cep la leçon de campagne qui fait chan-

ter ses vignes. Exit le charmant charroi de la capitale. Avec Paul Amsellem, son amour de musicien et ex-gérant des boutiques Prénatal à Paris, Christine Vernay poursuit l'œuvre d'un père qui a tant donné aux terres généreuses de la vallée du Rhône. C'est grâce à Georges Vernay que le Condrieu est devenu AOC, ce qui a rendu l'homme aussi populaire que Paul Bocuse, son quasijumeau (160 ans à eux deux en février prochain!).

Avant qu'il ne passe la main à sa fille, Georges Vernay avait conquis l'Amérique sans parler un seul mot d'anglais. Qu'importe, ses exploits à l'export ont fait couler le nectar qu'il fallait pour être sacré meilleur vigneron de l'année 95 chez l'Oncle Sam. Depuis sa retraite en 1987, Christine réactive la success story. Son press book envahit aujourd'hui les casiers à rangement de son bureau. Dans les plus belles revues de vins ou jugements de Parker, la lovely winemaker triomphe. Sa manière d'être femme, du nez au palais, des pieds à la tête, la distingue autant que sa vinification haute couture, son art d'être vigneronne. Née en ligne de vignes du Coteau de Vernon, là où Hugo, 18 ans, et Emma, 16 ans, ont appris que leur arrière-grand-père avait déjà ses repères, Christine ne perd jamais de vue son domaine. La tâche est rude, mais passionnante. Un vignoble de 17 hectares aussi spécifique que le sien se surveille comme du lait sur le feu: le plus gros travail est dans

*Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations*



la vigne, dans l'observation de la climatologie, du cycle végétatif..., explique la femme de Paul Ansellem qui tient à garder son nom de jeune fille : je m'appelle Vernay, c'est mon identité; enfant j'ai toujours été choquée par le courrier que recevaient mes parents, sur lequel on lisait trop souvent : à Madame Georges Vernay, comme si ma mère n'avait ni prénom ni d'identité propres s'étonne encore la soeur de Daniel et Luc.

Visages de vigneron, Figures du vin

Mathilde Hulot, éditions Fleurus, 2005

Les Terrasses de l'Empire, le Coteau de Vernon... En bas, une belle demeure entourée de vieux cèdres dort paisiblement à l'ombre des Chaillées de l'Enfer.. Ces trois parcelles aux noms majestueux s'accrochent à l'est et au sud-est, sur la rive droite du grand fleuve, pour donner naissance au cépage blanc le plus subtil : le viognier. Christine partageait ce même berceau. C'est ici qu'elle a grandi, s'agrippant aux vignes, dégringolant les chemins de terre. Gamine, elle ne s'imaginait pas un instant prendre la suite de son père. Et pourtant christine reprend les rênes du vignoble, en 1996. Elle a alors 39 ans et juste ce qu'il faut d'inconscience et de volonté pour se lancer dans cette aventure. L'année précédente, son père venait d'être sacré Vigneron de l'année par The Viognier Guild, une association américaine réunissant les fous du viognier... Son parcours à elle est alors bien éloigné du vin. Elle est encore étudiante en italien et en français « langue étrangère » lorsqu'elle rencontre Paul Ansellem. Ils se marient en 1986, donnent naissance à Hugo et Emma, coulent des jours intenses à Paris - lui tient des boutiques de vêtements pour enfants, elle, est maître de conférence à l'ENA - lorsque cette nouvelle vie se présente à eux : devenir vigneron à Condrieu. « Même si j'ai grandi ici, dit-elle, je ne participais pas autant que mes frères aux vendanges et aux vinifications. Je goûtais avec mon père, je m'occupais avec ma mère des divers aspects administratifs, de la clientèle, des expéditions. » Porteuse de ce riche passé, Christine mène avec son mari les 17 hectares de ce joyau que son père lui a laissé avec une clé, précieuse : « Fais bon, en ton âme et conscience... » Avec les moyens actuels, où se fait la différence? Les rendements, le terroir, le savoir-faire et savoir goûter, la sensibilité du vinificateur... « Je fonctionne au plaisir et au





Domaine
Georges Vernay

La presse internationale

désir », confie-t-elle. Hypersensible, « elle doute énormément, ne serait-ce qu'en étant une femme dans une région où il n'y a quasiment que des hommes qui vinifient. » Un handicap à surmonter? Certes mais... attention ! Christine déteste qu'on dise de son vin qu'il est féminin! Mieux vaut parler, selon Paul, « d'élégance dans la matière »... Indépendante, déterminée, elle a son mot à dire. Geo sait ce qu'il fait. Il ne les aurait pas « Laissez reprendre l'affaire, s'ils n'en avaient pas eu la capacité. » Et puis, être derrière le dos de sa fille, ça non plus, il ne l'aurait pas imaginé. Très réfléchie, Christine préfère prendre son temps pour ne pas faire d'erreurs. Dix personnes travaillent avec elle, ainsi que des saisonniers : les pentes abruptes exigent une main d'oeuvre patiente et consciencieuse. Depuis son arrivée, elle bichonne ses vignes, repère le caractère des différentes parcelles. En cave, elle a initié des élevages plus longs, sélectionné les barriques avec un soin particulier. Dans le chai, celles-ci sont pleines, bonde dessus. Le viognier transpire : il est en plein travail. « Ça viogne », fait remarquer Paul. Des odeurs de poire passe-crassane, de banane écrasée, piquent le nez. Pas trop de bois : un roulement de 25 à 30 % de barriques neuves tous les ans, pas plus. Il faut le laisser vivre, le viognier, lui laisser exprimer son inimitable bouquet aromatique d'abricot et de fleurs blanches. Christine porte en elle cette sérénité, cette confiance peut-être, que son père lui a transmise. « Je sens que j'atteins la vitesse de croisière, reconnaît-elle. Mais ce n'est en rien la routine. Le chemin à parcourir est encore long...»

*Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations*



L'amateur de Bordeaux

(Hors-série Rhône de novembre 2003)

CHRISTINE VERNAY a repris en douceur le domaine familial, portée par la confiance de Georges, son père. Comme lui, elle n'a qu'un seul credo: le respect du terroir.

C'est là que tout a commencé, dans ce parc aux vieux cèdres. Des chevaux en liberté, une belle demeure bourgeoise, de solides dépendances, un pré immense aux herbes folles. Calme, volupté, splendeur sans tapage d'un lieu ô combien habité. Surplombant l'endroit, comme s'il fallait le protéger, le Coteau de Vernon se dresse, pierres et terre mêlées. Au loin, comme un dernier rempart, les Chaillées de l'Enfer et leur puissante minéralité. Stendhal parlerait d'un « paysage comme un archet qui joue sur l'âme » de Christine Vernay. Un paysage choisi par la jeune femme pour le sentiment si fort qu'elle y attache. Cette propriété, Christine et Paul, son mari, viennent de la racheter. « Il ne pouvait pas en être autrement. C'est le berceau de la famille et du domaine. » Christine a grandi ici. Ses grands-parents étaient locataires. Elle connaît les moindres recoins de la maison. Enfant, elle a dévalé des centaines de fois le Coteau de Vernon. Cette fameuse parcelle de 2,5 hectares plantée par son grand-père d'abord, puis par son père. Il reste encore une partie en friche qu'elle voudrait replanter en sélection massale mais rien ne presse. Pourquoi lui faudrait-elle se hâter ? Pour elle, le vin n'a rien d'une passion dévorante. Il est sa vie, tout simplement comme il l'était pour son grand-père et pour Georges, son père.

À 18 ans, Christine, amoureuse de l'Italie et férue d'histoire de l'art, quitte Condrieu. En toute logique, la transmission du patrimoine familial repose sur ses frères. Mais les voilà partis vers d'autres horizons, sans heurt. En 1995, l'heure de la relève arrive. L'heure aussi d'un bilan pour Christine. Elle a bien vécu jusque là. Alors, pourquoi pas un retour aux sources ? L'envie du vin s'installe. C'est décidé : elle reprendra le domaine, avec Paul. La vinification, ce sera elle. La commercialisation, lui. Une entente délicate pour une même aventure, pour un même regard sur le vin.

Il n'y a pas eu de révolution. Tout s'est fait en douceur. Auparavant, Christine n'a travaillé ni à la vigne, ni à la cave. Elle goûtait juste les vins. En 1996, elle ne sait pas





Domaine
Georges Vernay

La presse internationale

vinifier mais elle possède cette sérénité qui ne quitte jamais la famille. Elle se sent aussi portée par la confiance de son père. Elle fera les vins comme lui, par plaisir et en harmonie totale avec la nature. Elle est née avec le Condrieu de Georges, qui lui convient parfaitement pour son expression magnifique du terroir, à préserver coûte que coûte. Pour Christine, « La vigne est importante et compliquée :

il faut la respecter et l'écouter car c'est elle qui décide ». Elle procède à des analyses de sols, se défend de tout sectarisme, fait pour ses vignes comme pour elle: une hygiène de vie en somme.

Très proche de la nature, elle consulte de temps à autre un « poète », un vieux monsieur qui lui concocte des « potions magiques » à saupoudrer sur les vignes et qui sentent merveilleusement bon.

La cuverie, c'est son havre de paix, au beau milieu des vignes, une vue à pic sur Condrieu, le Rhône qui passe tout en bas. Des travaux sont en cours. Christine a besoin d'espace pour faire des essais de vinification et d'élevage. Elle adore ça. Elle veut ces aménagements pour travailler d'une façon qui lui ressemble davantage. Mais son inspiration, c'est en Georges qu'elle la puise. Elle se rappelle son talent de visionnaire. La technique et l'oenologie sont là aujourd'hui, mais rien ne remplacera cette construction lente qu'est le savoir-faire ancestral, transmis du grand-père au fils et parvenu jusqu'à elle. La fraîcheur, l'élégance et la subtilité de ses viogniers viennent de là.

Parfois Christine trouve que le temps va trop vite. Elle aimerait se trouver plus souvent dans ses vignes. L'avenir ? Aucune volonté expansionniste mais améliorer encore le travail à la vigne et au chai, pour elle, pour avancer, « pour aller toujours vers le mieux ».

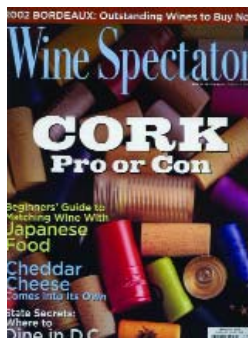
Domaine George Vernay. Pourquoi changerait-elle le prénom ? Georges a passé le relais, sûr que sa fille serait à la hauteur. Depuis 1997, le style Vernay est toujours là, la patte de Christine en plus. Au téléphone, les clients demandent Georges, certains de le trouver. Paul s'amuse et répond : « Oui, c'est moi ». Ah! Les joies de la famille...

*Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations*



Wine spectator

(march 31, 2005)



The esteemed Georges Vernay, now 78, dominated Condrieu in the appellation's early days. During the 1950s, his domaine had the only 15 acres of Viognier in the appellation. That has all changed now. With 270 acres of vines and numerous producers, Condrieu is one of the Northern Rhône's premier white-wine appellations.

Vernay retired in 1997, and his daughter, Christine, now handles the winemaking while her ebullient husband, Paul Amsellem, 50, handles the business.

Without formal training, Christine, 47, is quietly piloting a steady ship. The former schoolteacher admits that 10 years ago she never dreamed of being a vigneron. Today, she works with 42 acres of vineyards-nearly half in Condrieu, the rest in St.-Joseph, Côte-Rôtie and the Vin de Pays des Collines Rhodaniennes-and produces about 8,000 cases annually.

Christine only employs 20 percent to 25 percent new wood on her whites and likes to ferment completely dry. Consequently, even when the wines have high alcohols and low acidities (as in 2003), they remain lithe and approachable.

Among Vernay's several Condrieu bottlings, the top cuvée is the Coteau de Vernon, made from the estate's original vineyard, planted in the 1920s. There are also Les Chaillées de l'Enfer (from a vineyard planted in 1957) and Les Terrasses de l'Empire.

All three show clean, bright, focused characters in the 2003 vintage. Their elegance is impressive, considering the opulent, tropical fruit nature of most whites in 2003.





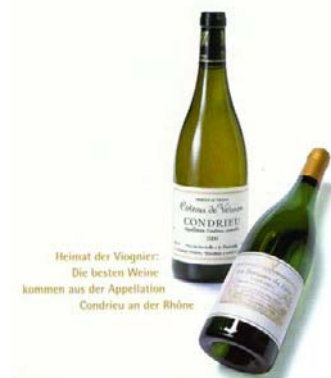
Domaine
Georges Vernay

La presse internationale

Wein Gourmet

(giulio / agosto 2004)

... Zum Glück hat Condrieu eine Renaissance erlebt und dank ehrgeiziger Winzer wieder an Profil gewonnen. Traditionsreiche Namen wie Vernay erlebten eine Wiedergeburt, und auch relative Neueinsteiger wie Cuilleron, Gangloff, Niero und Villard trugen dazu bei, das generelle Niveau zu heben.



Gambero Rosso

(giugno 2004)

**Domaine Georges Vernay
Côte-Rôtie Maison rouge'01**



Un altro Cote-Rotie di stile elegante. Il naso è davvero intrigante, dominato dai piccoli frutti freschi e dalla tipica pepature, giocato sulla freschezza e arricchito da piacevoli note animale. Molto bella la bocca che, per niente grassa e polposa, si esprime attraverso un linguaggio fine ed elegante in cui l'acidità gioca il ruolo predominante. Molto equilibrato e lungo il finale in cui tornano il frutto e la nota speziata.

*Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations*



Wine Spectator

(December 2002)

GEORGES VERNAY Condrieu, best recent wine : Condrieu Les terrasses de l'empire 2001 (score 93)

Georges Vernay had no expectations that his daughter, Christine, would take over the 42 acre family domaine in Condrieu, because he had two sons. That was just fine with Christine, who liked her life in cosmopolitan Paris.

However, the Vernay's aren't static folk. The elder Vernay, a charismatic grower now in his mid-70s, is known as the "savior of Condrieu" because he led the battle against the extinction of the appellation; it had fewer than 20 acres of vineyards in the early 1950s, when he launched his campaign. Today, Condrieu boasts about 270 acres, and young growers from as far as Tavel in Southern Rhône are coming to Condrieu to plant Viognier.

Georges' dynamism rubbed off on his sons, with unexpected results. First Daniel, now 48, left Condrieu for the United States, where he is rehabilitating race horses in Texas; then Luc, 44, who made the wines for years, followed his passion for ultralight aircraft and opened a flight school.

That left Christine, who agreed to come back. The rural life of her youth beckoned, and in 1996 she returned to Condrieu's steep hillside vineyards on the shores of the Rhône River, settling with her Parisian husband, Paul Anselem, 48, now the winery's marketing director, and their children. After a crash course in wine-making, Christine became the winemaker in 1997. The slender, dark-haired and elegant 45 year old mother of two clearly prefers finesse over power. Her best wines come from 17 acres of mostly old vines grown in very steep terraced vineyards.

In 2000 and 2001, Christine has hit her stride, making outstanding Condrieus. "With the whites, I continued along the same style as my father. I've always like very straight, elegant and aerial," says Christine. "You need a delicate approach to Viognier or the wine can quickly become vulgar and heavy, and the perfumes too exuberant". The Côteau de Vernon 2000 (score 90) is made from 60 year old vines, and the Les Chaillées de l'Enfer 2000 (score 92) from 45 year old vines. Both wines are partially aged in new oak barrels, but the wood doesn't overwhelm the ripe fruit. Although Les Terrasses de l'Empire is made from 25 year old vines and can be least concentrated of Vernay's three Condrieus, it is a beauty in the great vintage (score 93). Christine has also produced outstanding reds from 1999 and 2000 in Côte-Rôtie, where Vernay owns 7.4 acres. The domaine also owns 3.7 acres in St-Joseph and makes Syrah and Viognier vins de pays from another 12 acres planted in the region.



Scores	
Condrieu Coteau de Vernon 2000	90
Condrieu Les Chaillées de l'Enfer 2000	92
Condrieu Les Terrasses de l'Empire 2001	93
Côte-Rôtie Blonde du Seigneur 2000	90
Côte-Rôtie Maison Rouge 1999	93



Domaine
Georges Vernay

1 Rue Nationale
69420 Condrieu
Tél. : 04.74.56.81.81
pa@georges-vernay.fr

Contact : Guillaume Jourdan - VITABELLA
55 rue Boussingault 75013 PARIS
Tel: 01 45 65 39 72 / Fax: 01 44 62 69 09
Email : guillaumejourdan@vitabella.fr

Finesse, Elegance, Harmonie
depuis trois générations