



Saint Cosme - "Condrieu" AOP Condrieu - blanc - 2016

100% Viognier. Arènes granitiques. Elevage de huit mois.

Elevage 40% en pièces d'un vin – 30% en pièces de deux vins – 40% en pièces de trois vins.

Georges Vernay, décédé comme mon père en 2017 était véritablement le « gardien » des vins de Condrieu qu'il a empêché de disparaître dans les années 1970. Il a inspiré et guidé (souvent sans même le savoir) de nombreux vignerons qui ont pu avoir l'ambition de l'excellence en faisant du Condrieu. Dans les années 1940, Condrieu comptait 6has de vignes dont celles du père de Georges Vernay. A partir des années 1950 il ne cessa de travailler pour vinifier des grands vins et faire connaître son exceptionnel terroir. Il fut président de son appellation pendant 30 ans, ce qui démontre un sens du partage avec ses pairs. Le style des vins de Georges Vernay : finesse, élégance, recherche de l'expression du lieu, devrait être un modèle pour chaque producteur de Condrieu. Aussi, ses vins vieillissent merveilleusement bien : avec les années, les senteurs du viognier disparaissent totalement pour laisser la place au seul terroir. N'importe quel producteur de viognier dans le monde devrait se souvenir que les viogniers qui ont colonisé la planète sont mécaniquement les descendants des vignes de Geoges Vernay. Bien sur, le terroir, le climat, le végétal et les traditions sont des aspects tous plus intéressants les uns que les autres, mais il n'existe pas de « vin d'émotion » sans l'homme. Derrière chaque grand vin se cache un homme qui a pensé, œuvré et surtout aimé. Je pense souvent à Georges Vernay que je n'ai pourtant pas connu, et je le remercie en communion de pensée.

Fenouil, réglisse, sureau, rose ancienne, anis.