VININFORMATION



Coteau de Vernon

Domaine Vernay

Condrieu, Rhône, Frankrig

Rhône-dalen ligger i det centrale / sydøstlige Frankrig og deles typisk i nord og syd. Den nordlige del strækker sig langs Rhône-floden med stejle skråninger på hver side og er kendt for bl.a. Côte Rotie, Condrieu og Hermitage. I den sydlige del er landskabet knap så dramatisk, her er varmere og man ser de runde "galets" på mange vinmarker. Vinene fremstår typisk varmere, men stadig koncentrerede og magtfulde. Châteauneuf-du-Pape er flagskibet, men det er også herfra Gigondas, Tavel og Rasteaus søde vine kommer fra.

Domaine Georges Vernay er en legende i det Nordlige Rhône og blev i sin tid berømt for sine hvidvine fra Condrieu, en appellation som Georges var foregangsmand for at bevare, da appellationen og Viognier-druen gik i glemsel i 50'erne. Siden 1996 har hans datter, Christine Vernay, stået i spidsen for Domainet og indtil 2006, hvor hendes bror Luc kom til, var hun alene om arbejdet. Hun har videreført og cementeret Domaine Georges Vernay's ry og omdømme ved at lave tilsvarende store og flotte rødvine fra Côte-Rôtie og Saint Joseph. Domainet er fuldt økologisk (dog ikke certificeret) og de 24 hektar bliver passet med største respekt. Christine og Luc eksperimenterer og analysere konsekvent i markerne, for at fortsætte den bæredygtige og kvalitative udvikling.

Coteau de Vernon er den første vin, den originale, der blev lavet af Vernay. Det er den der gjorde domainet verdenskendt og det der affødte den lidenskab og passion der skulle til, for at bevare en appellation, Condrieu. Vinstokkene på de 2,5 hektar vinmark er anlagt i terrasser på den sydøstvendte skråning af Coteau de Vernon. Stokkene er 50-80 år gamle og sætter få men super koncentrerede druer. Der er plantet mellem 8.000-10.000 vinstokke pr. hektar og også her foregår høsten manuelt. Den produceres kun 7.000 flasker Coteau de Vernon om året og den kan typisk nydes fra 2-15 år.

Druesort:	100% Viognier
Vinifikation:	Direkte presning og gæring i træfade. Lagres med fint bundfald mellem 12-18 måneder i træfade (25% nye)
Smagsnoter:	Kompleks, elegant, præcis og tæt med noter af gule frugter, friske og kandiserede citrusfrugter, eksotiske toner sammen med dybere toner af frisk tobak, træ og læder med en behagelig bitterhed i slutningen.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S