

Un premier vin sans sulfites et une histoire

Le Domaine Pichon travaille depuis 5 ans des vins sans sulfites ajoutés et sort cette année sa première cuvée. Corentin Pichon est l'auteur entre autre de cette première vinification des vins blancs sans sulfites, reconduite mais non achevée en 2020 suite à la crise.



CHRISTOPHE
PICHON
Père & fils

Maison Christophe PICHON - 3 zone Viticole JASSOUX - Le Grand-Val 42410 CHAVANAY

☎ 04.74.87.06.78 ✉ chrpichon@wanadoo.fr

Condrieu Pur 100 2020

Sol : Issue de parcelles situées sur la rive droite du Rhône.

Cépage : Viognier

Vinification : hyper oxygénation sur moût à la sortie du pressoir (entre pressurage et débourbage). Vinification en levures indigènes, en barrique sous contrôle des températures. Vinifié et élevé sur lies fines, pas de batonnage. Inertage total.

Elevage : de 7 mois environ dans les mêmes barriques de 3 ans. Mise en bouteille avec le bouchon garanti NDetec (plus long que la moyenne).

Dégustation

Couleur : Robe orangée

Nez : Mûr, intense et complexe, floral, rose-verveine- fleurs blanches, fruité poire-coing-pêche tabac blond, poivre blanc.

Bouche : Fruitée, gourmande, pêche confite et abricot, jolie fraîcheur jusque dans la longue persistance, minérale et zeste d'orange en finale.

Harmonies mets-vin : Huîtres du belon farcies, gambas sautées au poivre, tajine de volaille, souris d'agneau confite, filet mignon de porc aux abricots secs, vacherin, roquefort.

L'étiquette raconte une histoire en 1920 : au milieu, Jeanne Tournier, la grand-mère paternelle de Christophe, à gauche avec le tablier blanc se trouve son père donc l'arrière-grand-père de Christophe, Elie Tournier. Devant est assise Gaby, la sœur de Jeanne.