

<https://actufood.fr/condrieu-patience-2018/>



Condrieu Patience 2018 de Christophe Pichon & fils

Publié le [11/10/2021](#)

Grand vin blanc du nord de la vallée du Rhône, le Condrieu est certainement l'un de mes vins préférés. **Le Condrieu Patience 2018 du domaine Christophe Pichon & fils** est un cru à ne pas louper si vous aimez les vins blancs aromatiques de la rive droite du Rhône.

Élégant, fin et expressif, ce Condrieu mérite sa place sur la table lors des grandes occasions. Je vous emmène à la découverte de ce domaine familial et de ce Condrieu Patience 2018.

Le domaine Christophe Pichon : excellence et savoir-faire

Le domaine Christophe Pichon vinifie 23 hectares de vignes et produit des **Condrieu, Côte Rôtie, Saint-Joseph, Cornas, Côtes-du-rhône rouge et des Vins de Seyssuel et de pays**.

Figure emblématique des vins de la vallée du Rhône septentrionale, le domaine produit depuis plus de 30 ans des vins fins et élégants, représentatifs du terroir.

Dans la famille Pichon, le vin est une histoire de famille. Depuis son plus jeune âge, Christophe souhaite devenir vigneron, à l'instar de son père et de son arrière-grand-père. À force de travail, il s'installe indépendamment de son père en 1991 après ses études d'œnologie.

Aujourd'hui, Christophe Pichon travaille avec sa femme mais aussi ses fils, Alexis et Corentin, qui ont fait tous les deux leurs armes dans les vignobles australiens. Ensemble, ils travaillent dur pour façonner des vins d'exception et faire du domaine un incontournable des appellations Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Joseph Blanc et Rouge et Cornas. Leurs vins sont exportés dans plus de 20 pays et se retrouvent sur les tables des plus grands chefs étoilés français.

Un succès mérité pour ce domaine qui produit des vins du terroir de grande qualité.

Le Condrieu Patience 2018

Après la dégustation d'un [Saint-Joseph blanc 2018 et d'un Mosaïque 2019 IGP Collines Rhodaniennes — Seyssuel](#), place au **Condrieu Patience 2018**. J'aime ce vin pour sa finesse et sa complexité aromatique. Je l'apprécie de l'apéritif au dessert, avec des mets simples ou plus élaborés.

Le domaine Christophe Pichon propose une gamme de Condrieu constituée de 5 cuvées :

- Condrieu Patience 2018
- Condrieu 2019
- Condrieu Caresse 2019
- Condrieu Pur 100 2020
- Condrieu Roche Coulante 2019

Le vignoble s'étend sur 5,5 ha à Condrieu en propriété.

Ce **Condrieu Patience 2018** est un **vin doux issu d'une récolte tardive en vendange manuelle**. Cette dernière a été effectuée en trois tris successifs dont le dernier a eu lieu le 28 novembre 2018.

Avec son cépage **100 % Viognier**, ce Condrieu Patience 2018 se caractérise par une **belle robe dorée**. Son nez est intense et mûr, aux **notes gourmandes de miel et d'amande** et de fruits confits à chair blanche. La bouche est ample, **gourmande et fraîche**, avec une note de poivre blanc jusque dans la longueur.

Ce Condrieu est parfait pour les **repas d'automne et d'hiver**. Sa gourmandise se marie parfaitement avec du foie gras à la compotée de figue sur toast de pain d'épices, un tajine de pomme ou de coing, des rillettes de roquefort aux fruits secs et confits ou encore un fondant au chocolat ou une tarte Tatin.

Un délice à servir **de l'apéritif au dessert** pour un repas gourmand à souhait !

Tarif TTC départ cave : 32 euros (37,5 cl) en vente directe, chez certains cavistes, cafés, hôtels et restaurants.

<https://www.domaine-pichon.fr/>



Ce Condrieu Patience 2018 est un incontournable des vins du domaine Christophe Pichon. Succombez à sa fraîcheur et à sa gourmandise. Une œuvre d'art gouleyante à servir pour les repas qui comptent !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.