

<https://gretagarbure.com/maison-pichon-pere-fils-le-saint-joseph-rouge-2022/>

16 avril 2025

Maison Pichon Père & Fils : Palisse, Saint-Joseph rouge 2022



Saint-Joseph Palisse 2022 Maison Pichon © Greta Garbure

Le domaine

Christophe Pichon est un vigneron spécialiste de la rive droite du Rhône. Il vinifie les appellations septentrionales prestigieuses de Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Joseph et Cornas dont les vignes sont réparties sur 23 ha. Une production de vins de pays blanc et rouge complète la gamme, le domaine participant ainsi activement à la renaissance des historiques vins de Seyssel, appellation que l'Inao a validée.

Christophe Pichon produit aussi des vins à partir d'achats de raisins sur la rive gauche du Rhône : Hermitage blanc (35%) et rouge (65%) sur les communes de Tain L'Hermitage, de Crozes-Hermitage et de Larnage dans la Drôme.

Philippe, le père de Christophe Pichon était déjà vigneron mais, après avoir travaillé 4 ans avec lui, Christophe a acquis son propre domaine en 1991. Épaulé par sa femme Isabelle qui gère toute la partie administrative et comptable, Christophe Pichon a été rejoint par son fils Corentin en 2012 et par son fils Alexis en 2014.

La production de 180 000 bouteilles est vendue au domaine, chez des cavistes et dans des restaurants dont de nombreux étoilés français. Les vins sont également distribués dans plus de 20 pays dans le monde. Une nouvelle cave plus grande et plus fonctionnelle a été inaugurée en janvier 2023.

La cuvée Palisse 2022

Les vignes (100% cépage Syrah) poussent sur une superficie de 0,60 ha, sur une parcelle au sol granitique en milieu de coteaux appelée « Palisse » de génération en génération, au lieu-dit « Verlieu ». Les vignes ont été plantées en 2000. Leur rendement est de 39 hl à l'hectare et les vendanges sont manuelles. L'élevage se fait 16 mois en barriques (de neuves à 4 vins). C'est un vin qui peut se garder plusieurs années.

Ma dégustation

Sa robe est rouge grenat profond avec des reflets violacés.

Son nez est intense et chaleureux, sur un panier de fruits rouges bien mûrs, avec des notes épicées délicates.

En bouche, on remarque d'emblée sa structure et son équilibre, cette charpente étant bien enrobée de gras avec de jolies notes de petits fruits rouges et noirs (cassis, mûre) et d'épices douces. C'est un vin qui est la parfaite expression de son terroir.

À table, c'est un vin de haute gastronomie, à marier avec de très belles pièces de viande ou du gibier (à poils ou à plumes), comme par exemple un civet de sanglier, un faisán en cocotte, un filet de bœuf en croûte ou un magret de canard au miel. Avec plus d'audace, on peut aussi l'oser sur quelques fromages à fort caractère comme par exemple l'époisses.

●

Prix : 34 € TTC en ligne, en vente aussi au domaine et chez les cavistes.

Maison Christophe Pichon Père & Fils

3, Zone Viticole Jassoux Grand Val 42410 Chavanay

Ouvert toute l'année de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h (fermé dimanche et jours fériés)

Tél. 04 74 87 06 78

Courriel : contact@domainepichon.fr

Site : www.maison-christophe-pichon.com

Voir aussi leur Crozes-Hermitage blanc 2023 (chronique publiée hier).

Blandine Vié