

<https://www.larvf.com/crozes-hermitage-rouge-2022-du-domaine-christophe-pichon,4844054.asp>

Crozes-Hermitage rouge 2022 du Domaine Christophe Pichon

Par Olivier Poels

Mis à jour le 31/01/2024 à 09:59



La cuvée rouge 2022 du Domaine Christophe Pichon en AOC Crozes-Hermitage.

Coup de cœur pour ce vin rouge de la Vallée du Rhône avec une très grande profondeur et beaucoup d'allonge : la cuvée rouge 2022 du Domaine Christophe Pichon en AOC Crozes-Hermitage.

[Domaine Christophe Pichon](#)

2022

AOC Crozes-Hermitage

Vin rouge

[Vin de la Vallée du Rhône](#)

Note : 91 /100

Prix : 22 €

Commentaire de dégustation : L'hermitage affiche une très grande profondeur et beaucoup d'allonge.

Le mot du domaine : "Le millésime 2022, premier millésime, est élaboré en 100 % Syrah sur le lieu-dit Les Chassis sur la commune de Mercurol dans la Drôme. Les vignes sont âgées d'une vingtaine d'années. À la réception de la vendanges, égrappage à 100 % pour favoriser la rondeur, la souplesse et le fruit du vin et du terroir. Le temps de cuvaison est de 3 semaines avec remontage puis pigeage doux pour encore une fois extraire tout en souplesse les caractéristiques propres du raisin. L'élevage est élaboré pendant 1 an en futs à chauffe légère de 4 ans pour 90 % et 10 % en amphore. Ce cru s'accorde avec du canard ou de l'agneau, une côte de bœuf également devrait convenir. Canard fermier ou colvert, lièvre « à la pointe du fusil », agneau (carré, selle), plutôt rôti. Sur un fromage, l'accord parfait peut être un Saint Marcelin ou un Séchon."