

<https://les5duvin.wordpress.com/2025/01/29/un-rouge-un-blanc-signes-pichon/>

### **Un rouge, un blanc, signés Christophe Pichon Père & Fils**

Le 29/01/2025 par [Les5duvin](#) dans [rhône](#)

Ce n'est pas la première fois que nous évoquons – en bien – des vins de la maison Christophe Pichon Père & Fils. Installé à Chavanay, au Nord de l'appellation Saint-Joseph, celle-ci compte parmi les ténors de la viticulture régionale, en effet.

Mais si nous vous en reparlons aujourd'hui, c'est qu'elle a lancé voici peu deux nouvelles cuvées; un Saint-Joseph rouge, la cuvée Palisse, et un Crozes-Hermitage blanc.

#### **Domaine Pichon Saint-Joseph Palisse 2022**

Très jolie palette aromatique, complexe, et évolutive. D'abord, des notes torréfiées, café, pain grillé, biscuit ; mais bien vite, des notes florales (iris, rose) et fruitées (cassis, mûre) prennent le relais. Les tannins sont bien marqués, mais sans aucune sécheresse, grâce à un bel « emballage » de fruits noirs et une finale poivrée. Déjà agréable aujourd'hui, ce vin pourra patienter pas mal d'années dans votre cave. Et pour l'accord gourmand ? Un magret de canard. Ou bien un carpaccio au parmesan.



*La cuvée, issue du lieu-dit Verdieu, porte le nom d'un ancien propriétaire de la parcelle (0,6 ha sur granit – la plus au nord. Syrahs de 25 ans, sur fortes pentes, en milieu de coteau. 16 mois d'élevage en barriques. 34 euros sur la boutique en ligne du producteur.*

#### **Domaine Pichon Crozes-Hermitage Blanc 2023**

On change de couleur et de rive. Le dénominateur commun, cependant, c'est le côté évolutif du vin qui se développe dans le verre. Assez discret au début, il s'ouvre, s'enfle, se révèle, nous offrant poire, pomme, pêche, tout un panier de fruits blancs ; mais ce que j'aime, surtout, c'est son équilibre en bouche, entre la suavité de son gras et sa texture légèrement granuleuse, presque tannique ; sans oublier une pointe de sel en finale. Et si je devais le résumer en un mot, je dirai: subtilité.



*Cette cuvée 100% marsanne provient d'une petite parcelle de 0,25 ha des hautes terrasses du Rhône, plantées il y a 25 ans. Elle a été élevée 8 mois en demi-muids. 25 euros sur la boutique en ligne du producteur.*

**Le domaine en quelques mots**

Pichon, c'est une dynastie de vignerons accrochés à leurs Côtes du Rhône du Nord, de Condrieu à la Côte Rôtie en passant par Saint-Joseph, Hermitage, Cornas, Crozes-Hermitage, et Sessuel: Philippe, d'abord, puis Christophe et maintenant Corentin (depuis 2015).

La maison exploite aujourd'hui une quarantaine d'hectares de vignes, dont elle tire pas moins de 25 cuvées.

[www.domaine-pichon.fr](http://www.domaine-pichon.fr)



Hervé Lalau