

11/06/2024

## **Domaine Christophe Pichon Père & Fils**

Christophe Pichon bezet 23 ha wijngaarden voornamelijk gelegen in Chavanay, verdeeld over de appellaties Condrieu, Côte Rôtie, Cornas en Saint-Joseph.

Het domein onderging in 2010 een grondige renovatie en zoons Corentin en Alexis nemen geleidelijk de leiding over van hun vader. Corentin werd na zijn studie oenologie in 2012 actief in het familiebedrijf, na ervaring opgedaan te hebben in onder meer de Barossa Valley, Australië.

Importeur is Aventura Exciting Wines. Ik ontving van het domaine twee proefflessen ter beoordeling.

Christophe Pichon exploite 23 hectares de vignes situées principalement à Chavanay, répartis sur les appellations Condrieu, Côte Rôtie, Cornas et Saint-Joseph.

Le domaine a fait l'objet d'une importante rénovation en 2010 et les fils Corentin et Alexis sont progressivement venus seconder leur père. Corentin, après ses études d'œnologie en 2012, après avoir acquis de l'expérience à l'étranger. Il a notamment travaillé dans la Barossa Valley, en Australie.

L'importateur est Aventura Exciting Wines. J'ai reçu deux bouteilles de dégustation.

### **\*\*\*\*+ Condrieu 2022, Domaine Christophe Pichon Père & Fils**

100% viognier, AOP Condrieu. De wijngaarden beslaan 4,9 ha met granietbodems op terrassen, expositie zuid en zuidoost. De bodem heeft gemiddeld een 50 tot 75 cm dikke bovenlaag. Plantdichtheid 10.000 stokken/ha. De wijnstokken variëren in leeftijd van 5 tot 60 jaar. Handmatige oogst, rendement 37 hl/ha. Opvoeding 60% in vaten, waarvan 1/3 nieuw en 30% in rvs-tanks. Alc 13,5%. Horecaprijs € 26,99 ex BTW (2021).

K fonkelend goudgeel

G edel geheel van perzik en voorjaarsbloemen met volop finesse en complexe schakeringen, diep geconcentreerd en mineraal getypeerd

S voorname inzet met sappig fruit van mango, abrikoos en perzik, stijlvol in balans, perfecte houtopvoeding, geeft heel veel drinkplezier, nu prachtig op dronk

A steenfruit en ziltigheid, romig en met veel lengte

T prachtige, complexe wijn met veel allure, vraagt om klassieke gerechten als wilde fazant met morilles

100% viognier, AOP Condrieu. Les vignobles couvrent 4,9 ha avec des sols granitiques en terrasses, exposés au sud et au sud-est. Le sol a une épaisseur moyenne de 50-75 cm de terre végétale. La densité de plantation est de 10 000 pieds/ha. L'âge des vignes varie de 5 à 60 ans. Vendanges manuelles, rendement 37 hl/ha. Vieillessement 60% en barriques dont 1/3 neuves et 30% en cuves inox. Alc 13,5%. Prix sur le marché 26,99 € HT (2021).

jaune d'or étincelant

Ensemble noble de pêche et de fleurs printanières avec beaucoup de finesse et de nuances complexes, profondément concentré et typé minéral.

Effort distingué avec des fruits juteux de mangue, d'abricot et de pêche, élégamment équilibré, parfait vieillissement en bois, beaucoup de plaisir à boire, maintenant à boire magnifiquement.

Fruits à noyaux et salinité, crémeux et d'une grande longueur.

Beau vin complexe avec beaucoup d'allure, appelle des plats classiques tels que le faisan sauvage aux morilles



**\*\*\*\*+ Côte-Rôtie 'Rozier 2022, Domaine Christophe Pichon Père & Fils**

90% syrah en 10% viognier van leisteen bodems op hellingen. AOP Côte-Rôtie. Expositie zuidoost. Plantdichtheid 8.500 stokken/ha. De wijnstokken werden gepland in 1966. Handmatige oogst, rendement 40 hl/ha. Opvoeding gedurende 13 maanden, merendeels in nieuw vaten. Alc. 13%. Horecaprijs € 39,99 ex BTW (2020, nog een kleine voorraad).

K gemiddeld tot goed geconcentreerd paars

G aalbessen, frambozen, rode kersen, rabarber en aalbessen, complex met aardse tonen, rozen en laurier, met beluchting komt veel extract tevoorschijn

S een scala aan volrijpe fruitaroma's, elegant met kracht, zuren zorgen voor verfijning en speelsheid, rijpe tannines, fraaie kwaliteit van de eiken vaten

A lang tot zeer lang, blijft fris, iets peper aan het einde

T prachtige, zeer complete wijn met edel fruit, waarbij de eminente balans en de vele schakeringen een indicatie zijn voor volop drinkplezier ; bij kalfsgebraad of fazant

90 % de syrah et 10 % de viognier sur des sols ardoisés en coteaux. AOP Côte-Rôtie. Exposition sud-est. Densité de plantation 8 500 pieds/ha. Plantation en 1966. Vendanges manuelles, rendement 40 hl/ha. Élevage de 13 mois, principalement en barriques neuves. Alc. 13%. Prix Horeca 39,99 € HT (2020, encore un petit stock).

pourpre moyennement concentré à bien concentré

groseilles, framboises, cerises rouges, rhubarbe et groseilles, complexe avec des notes de terre, de roses et de laurier, à l'aération beaucoup d'extrait émerge.

une gamme d'arômes de fruits mûrs, élégant avec de la puissance, les acides apportent du raffinement et de l'enjouement, des tannins mûrs, une belle qualité de fûts de chêne.

Long à très long, reste frais, légèrement poivré en fin de bouche.

Un vin magnifique, très complet, aux fruits nobles, où l'équilibre éminent et les nombreuses nuances laissent présager beaucoup de plaisir à boire ; avec un rôti de veau ou un faisan...

