

<https://www.parisgourmand.com/vins-champagnes-cie/condrieu-domaine-christophe-pichon-pur-100-2020.html>



Condrieu Domaine Christophe Pichon "Pur 100" 2020

Le domaine Christophe Pichon fait aujourd'hui des meilleurs producteurs des appellations Condrieu, Cote-Rôtie, Saint-Joseph Blanc et Rouge et Cornas.

Christophe Pichon qui a repris le domaine de son père a étendu la propriété en achetant de nouvelles vignes en 1991.

Domaine Christophe Pichon Pur 100 Condrieu 2020 : un grand Condrieu sans sulfites ajoutés

Christophe Pichon a toujours voulu être viticulteur, et après ses études d'œnologie Macon-Davayé, il rejoint son père Philippe au domaine familiale en 1987.

En 1991, Christophe Pichon achète ses premières vignes et s'installe indépendamment de son père

Deux ans plus tard il investira dans un coteau en friche pour planter de la vigne en AOC Saint-Joseph.

Aujourd'hui le Domaine Christophe Pichon s'étend sur 23 hectares dont 5,5 ha de vignes à Condrieu et la saga familiale se poursuit Christophe Pichon ayant été rejoint par son fils Corentin en 2012 puis plus récemment par son autre fils Alexis.



Donc une vraie famille de vigneron aguerris, qui vient de lancer son Condrieu Pur 100 2020, première cuvée sans sulfites ajoutés qui a été élaborée selon un process innovant... avec une production encore limitée.

Compte tenu de la tendance actuelle et du goût des consommateurs pour les vins naturels, ce Condrieu Pur 100 est promis à un bel avenir, sachant que le sans sulfite est encore plutôt rare dans le domaine des grands vins !

Domaine Christophe Pichon Condrieu 2020 « Pur 100 »

Ce vin élaborée sans ajout de sulfites est bien entendu 100% Viognier, issus de raisins produits sur des vignes de 35 ans d'âge moyen, avec une densité de 8 000 pieds/ha et un rendement de 35 hl/ha



Le vin est ensuite élevé pendant environ 7 mois dans des fûts d'une moyenne d'âge de 3 ans

Notes de dégustation :

Robe : jaune claire, légèrement orangée

Nez : intense sur des notes de pêche, d'abricot, de fleurs blanche, de verveine et de menthe

Bouche : fraîche, minérale et d'une très belle persistance avec une finale sur de délicates notes d'agrumes.

Accords mets/vins : parfait sur des huîtres et des crustacés naturels ou cuisinés, sur une poularde aux morilles ou un veau Prince Orloff, ou pour accompagner des fromages à pâte cuite ou persillés

Le Domaine Christophe Pichon Condrieu 2020 « Pur 100 » est en vente 45€ départ propriété

A découvrir également, le Condrieu Roche Coulante 2019

Nouvelle cuvée issue d'une sélection parcellaire de Condrieu du lieu-dit du même nom de 3,5 ha, le Condrieu Roche Coulante 2019 est un vin moderne puissant et fin, issu de vieilles vignes plantées entre 1956 et 1979.



Après une fermentation en fûts, ce vin 100% viognier est élevé pendant 11 mois en fûts de trois ans.

Notes de dégustation :

Robe : or très brillante, à nuance argentée.

Nez : minéral et floral, avec des notes de fruits à chair blanche et de miel.

Bouche : ample, fraîche et gourmande sur des arômes épicés gingembre-poivre blanc, et d'une belle minéralité avec une finale légèrement citronnée

Accords mets-vin : un vin qui accompagnera parfaitement le foie gras, une quiche lorraine, une blanquette de lotte ou de veau, une quenelle sauce Nantua ou un vieux Comté.

le Condrieu Roche Coulante 2019 est en vente 39€ départ propriété

Internet : www.domaine-pichon.fr