

<https://tasted4you.be/domaine-pichon/>



## **Domaine Pichon**

[August 21, 2024 Rene](#)

Finesse en elegantie, een familiedomein, prestigieuze terroirs. Christophe Pichon is een wijnbouwer die gespecialiseerd is in de rechteroever van de Rhône en de belangrijkste, prestigieuze appellations van deze gerenommeerde regio.

Domaine Pichon Père & Fils vinifieert 30 hectare Condrieu, Côte Rôtie, witte en rode Saint-Joseph, Cornas, rode Crozes-Hermitage, witte en rode Hermitage en een rode Côtes-du-Rhône. De productie van witte en rode vin de pays maakt het assortiment compleet, bovendien is het domein actief betrokken bij de renaissance van de historische wijnen van Seyssel.

De productie van 160.000 flessen wordt verkocht op het domein, in wijnwinkels en restaurants, waaronder veel Franse sterrenrestaurants. De wijnen worden ook in meer dan 20 landen over de hele wereld weergevonden.

Het begon allemaal met een familieverhaal, het delen van een passie voor Syrah en Viognier.

Een verhaal van familie en passie: Christophe Pichon wilde altijd al wijnmaker worden. Nadat zijn studies oenologie in de Mâconnais in Macon-Davayé, voegde hij zich in 1987 bij zijn vader op het domein. In 1991 kocht Christophe zijn eerste wijnstokken en vestigde zich onafhankelijk van Philippe Pichon, op advies van laatstgenoemde. Twee jaar later investeert hij in een onbebouwde heuvel om er AOC Saint-Joseph wijnstokken aan te planten. Er ontstonden twee structuren, totdat Philippe in 2000 met pensioen ging.

In 2010 volgt een uitbreiding en renovatie van de wijnmakerij, met de toevoeging van 440 m<sup>2</sup> aan de bestaande kelder: een ondergrondse kelder van 220 m<sup>2</sup> voor het rijpen van wijnen in vaten; een proeflokaal en een kantoor; een geklimatiseerde opslagruimte voor gebottelde wijnen en een ruimte voor de voorbereiding van bestellingen. Twee jaar later treedt Corentin in dienst bij het familielandgoed nadat hij wijnbouw en oenologie heeft gestudeerd. Hij reist in 2014 naar Australië om Syrah te maken in de Barossa Valley, een zeer gerenommeerde wijnstreek, en keerde datzelfde jaar terug naar het domein om zijn tweede oogst te maken! Op basis van zijn ervaring stemt hij de vinificaties perfect af op de filosofie van het domein.

Als "dirigent van het kelderorkest" hoeft Christophe niet langer elke dag te jongleren tussen het besturen van de tractor door de wijngaarden in de heuvels, vinificatie, verkoop en al het andere. Hetzelfde jaar keert ook Alexis, die een jaar in

Australië heeft doorgebracht om de kneepjes van het vak te leren op een landgoed van 15 hectare in Tasmanië terug naar Frankrijk. Hij is een manusje-van-alles en meer specifiek verantwoordelijk voor zakelijke klanten en het ontvangen van buitenlandse klanten op het domein.



Ook andere familieleden zijn op het domein actief: Isabelle beheert de administratieve en boekhoudkundige kant van de zaak, ontvangt klanten, bereidt bestellingen voor, beheert het oogstpersoneel, enz. Victor, die onroerend goed heeft gestudeerd, komt in september 2021 bij het landgoed werken. Laetitia, de partner van Corentin, is de laatste op het landgoed om Isabelle te helpen met de administratie. Ze vergezelt Corentin ook naar beurzen en bezoeken van professionele klanten.

De ultramoderne kelder wordt begin januari 2023 100% operationeel: een langlopend project dat voor de oogst van 2022 zal worden geopend, een weerspiegeling van de geest van perfectie van de familie Pichon en hun steeds fijnere en elegantere wijnen.

Specifieke kenmerken van de wijnbouw en vinificatie

Het domein beslaat momenteel ongeveer 30 hectare, zowel in eigendom als aangekochte druiven. De druiven worden met de hand geoogst en het domein biedt een breed scala aan wijnen van gerenommeerde appellations.

Christophe Pichon is blij dat hij Corentin heeft laten experimenteren: "De wijnen zijn nog preciezer en verfijnder geworden en hij heeft ook meer druiven kunnen kopen. Hij besteedt nu zijn tijd aan de kelder en de rijping. Hij was onder andere verantwoordelijk voor onze eerste witte wijn vinificatie zonder sulfieten, die werd vernieuwd maar niet voltooid in 2020 als gevolg van de crisis. Een andere specialiteit is het maken van wijn met de eigen gist.

In het assortiment Condrieu vinden we o.m. Condrieu: Druivensoort: Viognier – Rijping: 30% roestvrijstalen vaten 66% vaten, waarvan 1/3 nieuw – Dichtheid: 10.000 wijnstokken/ha – Condrieu Caresse: Druivenras: Viognier – Lagering: 50% in nieuwe vaten en 50% in vaten van één jaar oud. – Condrieu Pur 100: Een eerste wijn zonder sulfieten en een geschiedenis – Druivenras: Viognier – Rijping van ongeveer 7 maanden in dezelfde 3 jaar oude vaten. – Condrieu Roche Coulante : Nieuwe cuvée die het resultaat is van een selectie van percelen – Druivenras: Viognier – Rijping: 11 maanden in drie jaar oude vaten. – Condrieu Patience: Zoete wijn van een late oogst. – Gemaakt volgens het oogstjaar – Druivenras: Viognier – Vins Blanc Condrieu 2021 Acacia-Kastanje-Eiken geschenkverpakking van 3 x 50cl flessen, genoemd naar de houtsoort waaruit ze zijn gerijpt – Druivensoort: Viognier – Gerijpt in nieuwe acacia-, kastanje- of eikenhouten vaten.

AOP Côte Rôtie, een van de oudste wijngaarden van Frankrijk

Er wordt een onderscheid gemaakt tussen Côte Rôtie Brune (voller van smaak, die trager rijpt) en Côte Rôtie Blonde (delicater), afhankelijk van de ligging van de wijngaarden. Syrah is het belangrijkste druivenras, soms met een vleugje Viognier. In het assortiment: Côte Rôtie TESS: – Druivensoort: 100% Syrah – Côte Rôtie Rozier: Druivensoorten: 90% Syrah en 10% Viognier – Rijping: 13 maanden, voornamelijk in nieuwe vaten. – Côte Rôtie Promesse: – Druivenrassen: 90% Syrah en 10% Viognier – Lagering: 13 maanden, 75% in nieuwe vaten, 25% in vaten van één jaar oud. – Côte Rôtie La Comtesse en Côte Blonde: Druivensoort: Syrah – Rijping: 18 maanden in nieuwe vaten.

AOP Cornas : handmatige oogst – Cuvée Cornas Allégorie: Druivenras: Syrah – Rijping: 14 maanden in nieuwe vaten voor 2 wijnen – Opbrengst: 20 hl /ha – CDR Symphonie : druivenras : Syrah 60% Grenache 40% – Rijping: 8 maanden in 3 en 4 jaar oude vaten.



### Viognier

Vin de pays blanc des Collines Rhodaniennes : Druivenras: Viognier – Rijping: 6 maanden, 30% in vaten en 70% in kuipen  
– IGP-VDP Syrah : Druivenras: Syrah, Lagering: 9 maanden, in vaten van 4 en 5 jaar oud Oogst: met de hand Deze wijnen zijn afkomstig van percelen op de linkeroever van de Rhône.

### Mozaïek

IGP Syrah Collines Rhodaniennes – Seyssuel – Druivenras: Syrah – – Rijping in 3 en 4 jaar oude vaten – IGP Viognier Collines Rhodaniennes – Seyssuel – Druivensoort: Viognier – Rijping: in 3 en 4 jaar oude vaten

### AOP Crozes-Hermitage rood

AOP Hermitage wit en rood De jaargang 2022 wordt gelanceerd in juni 2023, van druivenaankopen. Crozes-Hermitage rood: Druivensoort: Syrah, Rijping: 10 maanden in eikenhouten vaten van 1 tot 4 jaar oud – Oogst: handmatig. Opale – Hermitage wit: – Druivenrassen: 95% Marsanne en 5% Roussanne – – Rijping: 18 maanden in vaten, waarvan 30% nieuwe eik Opbrengst: 20 hl/ha Oogst: handmatig – Bérly – Hermitage rood – Druivensoort: Syrah – Rijping: 18 maanden in vaten, waarvan 30% nieuwe eik.

### Google traduction :

Finesse et élégance, un domaine familial, des terroirs prestigieux.

Christophe Pichon est un vigneron spécialisé dans la rive droite du Rhône et les principales appellations prestigieuses de cette région réputée.

Le Domaine Pichon Père & Fils vinifie 30 hectares de Condrieu, Côte Rôtie, Saint-Jacques blanc et rouge.

Rôtie, Saint-Joseph blanc et rouge, Cornas, Crozes-Hermitage rouge, Hermitage blanc et rouge et un Côtes rouges.

Hermitage blanc et rouge et un Côtes-du-Rhône rouge. La production de vins de pays blancs et rouges complète la gamme.

vin de pays blanc et rouge complète la gamme.

activement à la renaissance des vins historiques de Seyssuel.

Seyssuel.

Sa production de 160 000 bouteilles est vendue au domaine, chez les cavistes et dans les restaurants, dont de nombreux restaurants étoilés français. Les vins sont également présents dans plus de 20 pays à travers le monde.

Tout a commencé par une histoire de famille, partageant une passion pour la Syrah et le Viognier.

Une histoire de famille et de passion : Christophe Pichon a toujours voulu devenir vigneron. Après des études d'œnologie dans le Mâconnais à Macon-Davayé, il rejoint son père sur le domaine en 1987. En 1991, Christophe achète ses premières vignes et s'installe indépendamment de Philippe Pichon, sur les conseils de ce dernier. Deux ans plus tard, il investit dans un coteau non exploité pour y planter des vignes AOC Saint-Joseph. Deux structures voient le jour jusqu'au départ en retraite de Philippe en 2000.

Une extension et une rénovation du chai ont suivi en 2010, avec l'ajout de 440 m<sup>2</sup> à la cave existante : un chai souterrain de 220 m<sup>2</sup> pour l'élevage des vins en barriques, une salle de dégustation et un bureau, une salle de stockage climatisée pour les vins en bouteilles et une salle pour la préparation des commandes. Avec deux ans de retard, Corentin rejoint le domaine familial après des études de viticulture et d'œnologie. Il se rend en Australie en 2014 pour vinifier de la Syrah dans la Barossa Valley, région viticole très réputée, et revient au domaine la même année pour faire sa deuxième récolte ! Fort de son expérience, il aligne parfaitement les vinifications avec la philosophie du domaine.

En tant que « chef d'orchestre de la cave », Christophe n'a plus à jongler chaque jour entre la conduite du tracteur dans les vignes en coteaux, la vinification, la vente et tout le reste. La même année, Alexis, qui a passé un an en Australie pour apprendre les ficelles du métier sur un domaine de 15 hectares en Tasmanie, rentre lui aussi en France. Touche-à-tout, il s'occupe plus particulièrement de la clientèle d'affaires et de l'accueil des clients étrangers au domaine.

D'autres membres de la famille sont également actifs sur le domaine : Isabelle gère la partie administrative et comptable de l'entreprise, reçoit les clients, prépare les commandes, gère le personnel de récolte, etc. Victor, qui a

étudié l'immobilier, rejoindra le domaine en septembre 2021. Laetitia, la compagne de Corentin, est la dernière sur le domaine pour aider Isabelle dans l'administratif. Elle accompagne également Corentin lors des salons et des visites de clients professionnels.

La cave ultramoderne sera opérationnelle à 100 % début janvier 2023 : un projet à long terme qui ouvrira pour la récolte 2022, reflet de l'esprit de perfection de la famille Pichon et de ses vins de plus en plus fins et élégants.

#### Spécificités de la viticulture et de la vinification

Le domaine s'étend actuellement sur une trentaine d'hectares, en propriété et en achat de raisins. Les vendanges sont manuelles et le domaine propose une large gamme de vins issus d'appellations réputées.

Christophe Pichon est heureux d'avoir laissé Corentin expérimenter : « Les vins sont devenus encore plus précis et raffinés et il a également pu acheter plus de raisins. Il se consacre désormais à la cave et au vieillissement. Il est notamment à l'origine de notre première vinification de vin blanc sans sulfites, renouvelée mais non achevée en 2020 en raison de la crise. Une autre de ses spécialités est de faire du vin avec ses propres levures.

La gamme Condrieu comprend Condrieu : Cépage : Viognier - Elevage : 30% cuves inox 66% barriques dont 1/3 neuves - Densité : 10 000 pieds/ha - Condrieu Caresse : Cépage : Viognier - Elevage : 50% en barriques neuves et 50% en barriques d'un an. - Condrieu Pur 100 : Un premier vin sans sulfites et une histoire - Cépage : Viognier - Elevage d'environ 7 mois dans les mêmes barriques de 3 ans. - Condrieu Roche Coulante : Nouvelle cuvée issue d'une sélection parcellaire - Cépage : Viognier - Elevage : 11 mois en barriques de 3 ans. - Condrieu Patience : Vin doux issu d'une vendange tardive. - Élaboré en fonction du millésime - Cépage : Viognier - Vins Blanc Condrieu 2021 Chêne Acacia-Castnut paquet cadeau de 3 bouteilles de 50cl, nommées d'après le type de bois dans lequel elles sont vieilles - Cépage : Viognier - Elevage en barriques neuves d'acacia, de châtaignier ou de chêne.

AOP Côte Rôtie, l'un des plus anciens vignobles de France.

On distingue la Côte Rôtie Brune (plus corsée, mûrissant plus lentement) de la Côte Rôtie Blonde (plus délicate), en fonction de la localisation des vignobles. Le cépage principal est la syrah, parfois complétée par une touche de viognier. Dans la gamme : Côte Rôtie TESS : - Cépage : 100% Syrah - Côte Rôtie Rozier : Cépages : 90% Syrah et 10% Viognier - Elevage : 13 mois, principalement en barriques neuves. - Côte Rôtie Promesse : - Cépages : 90% Syrah et 10% Viognier - Elevage : 13 mois, 75% en barriques neuves, 25% en barriques d'un an. - Côte Rôtie La Comtesse et Côte Blonde : Cépage : Syrah - Élevage : 18 mois en barriques neuves.

AOP Cornas : vendanges manuelles - Cuvée Cornas Allégorie : Cépage : Syrah - Elevage : 14 mois en barriques neuves pour 2 vins - Rendement : 20 hl /ha - CDR Symphonie : Cépage : Syrah 60% Grenache 40% - Elevage : 8 mois en barriques de 3 et 4 ans.

#### Viognier

Vin de pays blanc des Collines Rhodaniennes : Cépage : Viognier - Elevage : 6 mois, 30% en barriques et 70% en cuves - IGP-VDP Syrah : Cépage : Syrah, Elevage : 9 mois, en barriques de 4 et 5 ans Vendanges : manuelles Ces vins sont issus de parcelles situées sur la rive gauche du Rhône.

#### Mosaïque

IGP Syrah Collines Rhodaniennes - Seyssuel - Cépage : Syrah - - Élevé en barriques de 3 et 4 ans - IGP Viognier Collines Rhodaniennes - Seyssuel - Cépage : Viognier - Élevé en barriques de 3 et 4 ans - IGP Viognier Collines Rhodaniennes - Seyssuel - Élevé en barriques de 3 et 4 ans : Viognier - Élevage : en barriques de 3 et 4 ans

#### AOP Crozes-Hermitage rouge

AOP Hermitage blanc et rouge Le millésime 2022 sera lancé en juin 2023, à partir d'achats de raisins. Crozes-Hermitage rouge : Cépage : Syrah, Élevage : 10 mois en fûts de chêne âgés de 1 à 4 ans - Vendanges : manuelles. Opale - Hermitage blanc : - Cépages : 95% Marsanne et 5% Roussanne - - Elevage : 18 mois en barriques dont 30% de chêne neuf Rendement : 20 hl/ha Récolte : manuelle - Béryl - Hermitage rouge : - Cépage : Syrah - Elevage : 18 mois en barriques dont 30% de chêne neuf - Récolte : manuelle : Syrah - Elevage : 18 mois en barriques dont 30% de bois neuf.