

<https://vinhona.com/2021/12/26/christopher-pichon/>
03/01/2022

Christophe Pichon

I dag ser vi på et vinhus som bare har en vin i Norge foreløpig, jeg har vært så heldig å få smake den, samt fem andre de produserer. Jeg kan allerede avsløre at jeg håper flere av de dukker opp her til lands også!



Domaine Christophe Pichon er en mellomstor vingård med vinmarker i de prestisjefylte appellasjonene Condrieu, Côte-Rôtie, Cornas og Saint-Joseph i Nord-Rhône. De har ca. 23 hektar og produserer rundt 150.000 flasker i året. Det eies og drives av Christophe, hans kone Isabelle og deres sønner Corentin og Alexis (bildet over).

Domainet er High Environment Value (HVE) -sertifisert siden 2020 takket være begge sønnenes ønske om å respektere naturen og deres «terroir». Vinrankene pløyes utelukkende av hester og innhøstingen gjøres manuelt. Prinsippene for biodynamikk brukes under vinifisering. Vinene har finesse, eleganse og struktur med fokus på terroirs. De er forsiktige med lengden på lagring i stål, betong og fat for å sørge for å ha viner av god balanse og typisitet. Viner eksporteres over hele verden og serveres i rundt 50 Michelin-restauranter i Frankrike.



[Christophe Pichon Allégorie Cornas 2019](#) er en 100% Syrah, lagret 14 måneder på fat. Dette er den eneste vinen i Norge. Den har en innbydende nese med mørke bær o frukt, skogsbær, florale hint, krydder og pepper. Den er fruktig med et fint preg av moden, mørk frukt, god syre, fine tanniner i en varm og lang utgang. En smakfull og konsentrert vin, kan drikkes nå men tåler fint en del år i kjelleren.

Christophe Pichon Condrieu 2019 er en 100% Viognier, 30 % har ligget på nye fat og 50 % på ett år gamle fat. Innbydende nese med gule frukter, hvit steinfrukt, sitrus, hint av tropisk frukt og honning. Den er fruktig og rund på smak, god syre, en sjarmerende fedme, kompleks og lang utgang som sitter godt. Den er noe ung nå, men drikkes godt med litt luft, smakfull og flott vin!

Christophe Pichon Saint-Joseph 2019 Blanc er produsert på 95% Marsanne and 5% Roussanne, 10 måneder på fat som er maksimalt 3 år gamle. Lett kompleks nese med gul frukt, sitrus, floralt hint og integrert fat. Den er fruktig, rund, godt balansert, lett strukturert utgang. En ung og lovende vin, meget god.

Christophe Pichon Saint-Joseph 2019 Rouge er en ren Syrah, den har ligget 1 år på fat som er maksimalt 4 år gamle. Mørke bær på nesen, røde frukter, lett krydder, hint av smør og fat. Den er fruktig på smak, god syre, en fin struktur som sitter helt ut i en lang ettersmak med lange tanniner. Også denne noe ung, men utrolig god og godt balansert.

Christophe Pichon IGP Viognier 2019 er en 100% Viognier, 6 måneders lagring: 30 % i fat, 70% på ståltank. Aromatisk nese, fruktig, floral og noe sitrus. Den er fruktig også på smak, en fin fedme, god syre, lang og behagelig utgang. En rund og fruktig vin, sjarmerende.

Christophe Pichon IGP Côte Rôtie «Promesse» 2019 er produsert på 90% Syrah and 10% Viognier, lagret 13 måneder på fat : 75% i nye fat, 25 % i ett år gamle fat. Kompleks og innbydende nese med mørke bær, florale toner, krydder og fat. Den er ung og frisk på smak, fruktig med tørre tanniner i en lang utgang. Fortsatt en ganske ung vin, men meget lovende. Elegant og deilig Côte Rôtie.