

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



Christophe Pichon

Aujourd'hui, nous regardons une maison de vin qui n'a pour l'instant qu'un seul vin en Norvège, j'ai eu la chance de le goûter, ainsi que cinq autres qu'ils produisent. Je peux déjà révéler que j'espère que plus d'entre eux apparaîtront dans ce pays aussi !

Le Domaine Christophe Pichon est un vignoble de taille moyenne avec des vignes dans les prestigieuses appellations de Condrieu, Côte-Rôtie, Cornas et Saint-Joseph dans le nord du Rhône. Ils ont env. 23 hectares et produit environ 150 000 bouteilles par an. Il appartient et est géré par Christophe, sa femme Isabelle et leurs fils Corentin et Alexis (photo ci-dessus)

Le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis 2020 grâce à la volonté des deux fils de respecter la nature et leur "terroir". Les vignes sont labourées exclusivement par des chevaux et les vendanges se font manuellement. Les principes de la biodynamie sont appliqués lors de la vinification. Les vins ont de la finesse, de l'élégance et de la structure avec un focus sur les terroirs. Ils sont attentifs à la durée de stockage en acier, en béton et en foudres pour s'assurer d'avoir des vins équilibrés et typés. Les vins sont exportés dans le monde entier et servis dans une cinquantaine de restaurants Michelin en France.



[Christophe Pichon Allégorie Cornas 2019](#) est un 100% Syrah, élevé 14 mois en fûts. C'est le seul vin de Norvège. Il a un nez invitant avec des baies noires et des fruits, des baies des bois, des notes florales, des épices et du poivre. Il est fruité avec une belle touche de fruits noirs mûrs, une bonne acidité, des tanins fins dans une finale chaude et longue. Un vin savoureux et concentré, à boire dès maintenant mais pouvant supporter de nombreuses années en cave.

Christophe Pichon Condrieu 2019 est un 100% Viognier, 30% en barriques neuves et 50% en barriques d'un an. Nez invitant aux fruits jaunes, fruits blancs à noyau, agrumes, notes de fruits exotiques et de miel. Il est fruité et rond en bouche, une bonne acidité, un gras charmeur, une finale complexe et longue qui se tient bien. C'est un peu jeune maintenant, mais ça se boit bien avec un peu d'air, bon et bon vin !

Christophe Pichon Saint-Joseph 2019 Blanc est élaboré à partir de 95% Marsanne et 5% Roussanne, 10 mois en barriques de 3 ans maximum. Nez légèrement complexe avec des fruits jaunes, des agrumes, une pointe florale et un fût intégré. Il est fruité, rond, bien équilibré, légèrement structuré en sortie. Un vin jeune et prometteur, très bon.

Christophe Pichon Saint-Joseph 2019 Rouge est un pur Syrah, il a vieilli 1 an en barriques de 4 ans maximum. Nez de baies noires, fruits rouges, épices légères, notes de beurre et de barrique. Il est fruité en bouche, une bonne acidité, une structure fine qui persiste tout au long d'un long arrière-goût avec des tanins longs. Celui-ci est aussi un peu jeune, mais incroyablement bon et bien équilibré.

Christophe Pichon IGP Viognier 2019 est un 100% Viognier, élevage de 6 mois : 30% en barriques, 70% en cuves acier. Nez aromatique, fruité, floral et quelques agrumes. Il est également fruité en bouche, une belle richesse, une bonne acidité, une finale longue et agréable. Un vin rond et fruité, charmeur.

Christophe Pichon AOP Côte Rôtie «Promesse» 2019 est élaboré à partir de 90% Syrah et 10% Viognier, élevé 13 mois en barriques : 75% en barriques neuves, 25% en barriques d'un an. Nez complexe et invitant avec des baies noires, des tons floraux, des épices et du baril. Il est jeune et frais en bouche, fruité avec des tanins secs dans une longue finale. Un vin encore assez jeune, mais très prometteur. Côte Rôtie élégante et délicieuse.

