

<https://www.vitisphere.com/actualite-98657-un-chai-dernier-cri-au-domaine-pichon.html>

Chavanay

Un chai "dernier cri" au domaine Pichon

Les vigneronns de Chavanay se dotent d'une cuverie moderne et de matériel de pointe pour vinifier leurs condrieu, côte rôtie, saint-joseph, cornas et côtes du Rhône.

Par [Marion Bazireau](#) Le 17 février 2023



Le chai d'élevage comprend 450 fûts et quelques jarres destinées à l'élevage des vins sans-sulfites. - crédit photo : Carlier

orentin et Christophe Pichon attendaient ce moment depuis 3 ans. A Chavanay, dans la Vallée du Rhône septentrionale, les vigneronns viennent d'inaugurer leur nouvel outil de travail, à 500 mètres de leur ancienne cave, dans le hameau familial du Grand Val.

Ils disposent désormais de 2400 m² contre 900 m² auparavant pour vinifier leurs condrieu, côte rôtie, saint-joseph, cornas et côtes du Rhône. Depuis 2021, la famille achète également du raisin pour enrichir sa gamme d'hermitage blanc et rouge, et de crozes-hermitage rouge.

Cuves tronconiques

Les vigneronns vont pouvoir pousser les sélections parcellaires sur leurs 23 hectares grâce à 35 cuves tronconiques de 25 à 50 hl. « *Nous avons acquis un échangeur coaxial double tubulure pour refroidir de 10°C en instantané les mouts de vins récoltés les après-midis et avons fait le choix de travailler par gravité pour éviter la trituration des raisins* » expliquent le père et son fils, qui espèrent encore augmenter la finesse de leurs vins.

Le chai d'élevage comprend 450 fûts et un système d'ajustement automatique de l'hygrométrie. Quelques jarres sont destinées à l'élevage des sans-sulfites.