

Beaux Quartiers®

Art de vivre • Design • Culture

Une ferme en habit de lumière

ŒNOTOURISME

Balades et dégustations
au fil de la vallée du Rhône

ARTISANAT

Pains, croissants et
autres gourmandises

ART & DESIGN

Cocteau, Mondrian et Frida
s'invitent dans la déco

ISSN 2106-320600 5€



9 772106 320603

Christophe et Corentin Pichon : vigneron de père en fils



Vignerons depuis trois générations, les Pichon possèdent aujourd'hui 17 hectares de vignes dans la vallée du Rhône. Ils produisent près de 130 000 bouteilles par an, qu'ils écoulent pour un tiers à l'export, dans une dizaine de pays, pour un tiers auprès de professionnels, cavistes et restaurateurs, et pour un tiers auprès de particuliers.

Comment est né le Domaine Pichon ?

Christophe: Dans les années 1960, mon père, Philippe, s'est installé sur une exploitation typique du secteur, arboricole et maraîchère. Mais lors de la canalisation du Rhône par la CNR, il a perdu de nombreuses surfaces. En 1975-1976, il s'est donc tourné vers la viticulture et s'est recyclé dans les vins de qualité. Il a fallu défricher et déboiser les parcelles, remonter les murs en pierres, bêcher les coteaux à la main... pour planter les premiers ceps de vignier.

Qu'est-ce qui vous a donné envie de reprendre le flambeau ?

Christophe: J'ai grandi dans ce milieu agricole, mais j'ai toujours eu une préférence pour la viticulture. Le vin est quelque chose de vivant. Nous travaillons toute l'année – avec les risques que cela comporte – pour obtenir un beau produit et commercialiser nos propres bouteilles. C'est un vrai plaisir de voir la satisfaction des clients.

De quelle façon le domaine s'est-il développé ?

Christophe: Quand je suis revenu sur le domaine en 1987, il y avait seulement trois hectares de vignes: deux en condrieu et un en saint-joseph rouge. Il restait encore quelques arbres fruitiers, que nous avons abandonnés au début des années 1990 pour nous consacrer

uniquement à la vigne. Nous avons fait de nouvelles plantations, loué des parcelles... pour arriver à un domaine de 17 hectares aujourd'hui. J'ai travaillé avec mon père jusqu'en 1993, date à laquelle je me suis installé en mon nom. Lorsqu'il a pris sa retraite, j'ai repris son exploitation qui faisait alors autour de 7 hectares.

Corentin, qu'est-ce qui vous a donné envie de rejoindre l'aventure familiale ?

Corentin: Mon père et mon grand-père m'ont transmis leur passion. J'étais toujours dans leurs pieds, à la cave ou dans les vignes pendant les vendanges.

Christophe: Pour son départ à la retraite, son grand-père avait réuni tous ses amis pour des vendanges tardives de condrieu. À cette occasion, Corentin avait pressé une cinquantaine de kilos de raisin dans un petit pressoir en compagnie de ses cousins. Nous lui avons remis un petit tonneau de 30 litres et il avait fait son premier millésime tout seul, à 8 ans. Il était déjà fasciné par la transformation du jus de raisin en vin.

Qu'est-ce qui caractérise aujourd'hui votre domaine ?

Christophe: Nous avons une gamme assez large: condrieu, saint-joseph, côte-rôtie, cornas, côtes-du-Rhône. Notre particularité est que nous sommes également allés nous im-

planter sur la rive gauche du Rhône, sur le secteur de Vitis Vienna, avec deux cuvées: Diapason, en blanc, en clin d'œil au festival Jazz à Vienne, et Mosaïque, en rouge, en écho aux décorations antiques de la région.

Corentin: Nous souhaiterions élargir encore notre gamme avec du saint-péray et du crozes-hermitage.

Quelle est votre approche du métier ?

Corentin: Tout l'enjeu est de travailler en respectant un cépage, un terroir, une appellation. Nous faisons tout un tas d'essais assez novateurs. Cette année, par exemple, nous allons procéder au lavage des raisins. Nous expérimentons aussi de nouvelles approches dans les vignobles pour contrer les effets du réchauffement climatique. Comme nous vendangeons au goût, nous avons tendance à aller assez loin dans la maturité afin d'avoir de belles aromatiques. Du coup, le risque est d'avoir beaucoup de sucres et des alcools forts. Pour compenser cela, nous essayons de jouer sur une végétation plus importante pour laisser les raisins à l'ombre.

Quelles sont vos cuvées emblématiques ?

Corentin: La Comtesse en côte blonde qui, aujourd'hui, est vendue sur réservation (110 € la bouteille). Cette cuvée est le fruit d'une vigne plantée en 1933. Nous faisons un élevage 100 % en fûts neufs de 24 mois. C'est un côte-rôtie très fin et élégant, plutôt féminin, mais avec une belle puissance aromatique, qui se révèle dans le temps. Par ailleurs, nous avons le condrieu Caresse (55 € la bouteille), qui est lui le fruit d'une vigne plantée dans les années 1980 sur le lieu-dit du Colombier. Nous vinifions et élevons ce vin 50 % en fûts neufs, 50 % en fûts d'un an. C'est un condrieu avec de la longueur et de la fraîcheur, ce qui est lié au granit du terroir. ■

Rencontrer

Quoi de mieux pour découvrir un vignoble que d'aller à la rencontre des hommes et des femmes qui travaillent la terre, conduisent la vigne, élèvent le vin en fût... De nombreux domaines de la vallée du Rhône sont labellisés Vignobles & Découvertes et se plaisent à partager leurs savoir-faire.



Domaine Corps de Loup

Précurseur en matière d'œnotourisme, le Domaine Corps de Loup est situé sur la commune de Tupin-et-Semons. Il s'articule autour d'un petit hameau au pied de la colline et de vignes qui montent, montent, montent en direction du ciel. Racheté en 1991 par la famille Daubrée, il exploite 5,5 hectares de syrah et de viognier. Il propose trois types de visites : une mini-visite avec balade dans les vignes, découverte de la cave d'élevage et dégustation ; une visite complète, à laquelle s'ajoutent un passage par la salle des cuves en inox et un plateau de spécialité du terroir avec notamment de la rigotte et du saucisson de Saint-Sauveur ; et une visite prestige qui se caractérise par sa dégustation au fût. Un lieu charmant, qui vaut assurément le détour.
corpsdeloup.com



Domaine Pichon

Ça ne trime pas dans les vignes surplombant le village de Condrieu ! Dès potron-minet, les vendangeurs avancent dans les rangs, genoux à terre ou dos courbé, pour recueillir les premières grappes de raisins. Elles seront pressées au Domaine Pichon, qui possède aujourd'hui une cave flambant neuve à Chavanay. Julien Pichon, qui s'est lancé dans la belle et grande aventure du vin il y a une dizaine d'années, a fait des blancs sa spécialité. Condrieu, hermitage, saint-joseph, saint-péray : il produit tous les grands crus en blanc, ce qui est assez atypique pour la région. Voilà encore une maison à découvrir absolument.
domaine-pichon.fr



Déguster

Si la plupart des caveaux sont ouverts au public pour la vente et la dégustation, certains proposent des découvertes plus approfondies du terroir. C'est le cas du Caveau du Château et du Domaine de Boisseyt qui, chacun à leur manière, valorisent l'histoire et le patrimoine de la vallée du Rhône.



Domaine de Boisseyt

Du viognier, du saint-joseph, du condrieu, du côte-rôtie, du crozes-hermitage... Le Domaine de Boisseyt a toute une palette de vins blancs et rouges à vous faire découvrir. Il vous accueille dans un magnifique caveau, mixant avec brio l'ancien et le moderne. De la simple dégustation à la balade dans les vignes, en passant par la visite des caves, des brunchs, des journées portes ouvertes, il organise toutes sortes d'événements œnotouristiques. Il propose notamment une visite du coteau de Chavanay, qui allie patrimoine et gastronomie. La balade comprend en effet la découverte du vieux village et de la parcelle des Rivoires, vignoble historique de la maison, facilement accessible et offrant une très belle vue sur le territoire. Elle se termine par une dégustation accords mets-vins.

deboisseyt.com



Le Caveau du Château

Ouvert depuis janvier, Le Caveau du Château accueille les particuliers souhaitant découvrir les vins de la Maison Guigal, de la Maison Vidal-Fleury et du Domaine de Bonserine. Plus qu'un simple point de vente, il propose dégustation au comptoir, flânerie dans son jardin et découverte du musée. L'espace muséographique du Caveau du Château retrace l'histoire des vignobles de la vallée du Rhône au travers d'une incroyable collection d'objets faisant référence à la conduite de la vigne, à la cave, à la tonnellerie, etc. Présentée dans un écrin épuré et aménagé de manière moderne, toutes ces « vieilleries » permettent de s'imprégner de l'histoire du terroir et d'apprécier à leur juste valeur les vins de caractère proposés par le caveau. Comme nous, succomberez-vous aux cuvées Hermitage 2017, complexe et boisée, et Côte Rôtie 2017, parfaitement équilibrée, à la fois puissante et délicate ?

lecaveauduchateau.com

Se régaler

Pas de bonnes tables, sans de bonnes bouteilles. Gastronomie et œnologie vont assurément de pair. Aussi, de l'étoilé à l'auberge de pays, nous avons sélectionné pour vous quelques restaurants qui raviront vos papilles.



La Pyramide et Le Bistrot PH3.

Adresse incontournable de Vienne, La Pyramide offre une cuisine raffinée, généreuse et inventive, imaginée par le chef étoilé Patrick Henriroux. Selon votre budget, vous pourrez opter pour le restaurant gastronomique ou pour le bistrot. Quoi qu'il en soit, vous ne serez pas déçu : ni par les lieux (décorés avec soin), ni par l'accueil (très chaleureux), ni par la cuisine évidemment ! Pour notre part, nous nous sommes régales de blancs de seiche accompagnés d'un concassé de tomates aux épices mapuche, de longe de veau à la viennoise de basilic, d'une pavlova des fraises d'Agnin, coque meringuée et sorbet verveine... Des plats à l'image de ce que prône le chef : « *Un restaurant, c'est comme une palette de couleurs. C'est riche des différences de son terroir.* » Pour le vin, nous nous sommes laissés porter par les conseils du sommelier car, parmi 1500 références, il est difficile de faire son choix.

14, boulevard Fernand-Point, à Vienne.
04 74 53 01 96. lapyramide.com



Les Épicurieux. À la tête de la cave à vin et du restaurant Les Épicurieux, à Ampuis, Élodie Novent (en cuisine) et Arnaud Boisset (en salle) sont des amoureux des bonnes choses. Le couple, qui a ouvert l'établissement en janvier, vous invite, d'une part, à découvrir quelques-unes de ses références en côte-rôtie et condrieu, et d'autre part, à goûter à sa savoureuse cuisine traditionnelle. Le tout, dans une ambiance très conviviale.
98, boulevard des Allées, à Ampuis. 07 61 67 13 55.

Et aussi...

– Le Cottage de Clairefontaine.

Connu pour être un hôtel de charme design, Le Cottage est également un bistrot réputé, qui propose une cuisine de terroir. Fromages fermiers, salade chonarine, chocolat Valrhôna... À chaque saison, régalez-vous de plats faits maison, à base de produits locaux.

616, chemin du Marais, à Chonas-l'Amballan.
04 74 58 83 28.

domaine-de-clairefontaine.fr

– Le Bistrot de Serine.

Labellisé Vignobles & Découvertes, Le Bistrot de Serin a fait des accords mets et vins sa spécialité. Autour d'une cuisine traditionnelle moderne et de bonnes bouteilles, il cultive un esprit de convivialité. Ici, laissez-vous porter et conseiller, vous ne serez pas déçu !

16, boulevard des Allées, à Ampuis. 04 74 48 65 10.
bistrotdeserine.com

– L'Auberge des Vignobles.

Arrivée en décembre 2019, la cheffe Marie Mativet propose une cuisine de bistrot le midi et des plats plus raffinés le soir, à base de magret de canard, langoustines, Saint-Jacques, foie gras ou encore lotte... car elle aime et sait travailler le poisson. Encore du bon et fait maison !

160 D 1086, à Chavanay.
04 74 57 54 33.

auberge-desvignobles.com



Se loger

Hôtel de charme, chambres d'hôtes, cottages... les bonnes adresses pour loger en ville ou à la campagne ne manquent pas. Pour vous, nous avons retenu trois « maisons » des plus accueillantes.



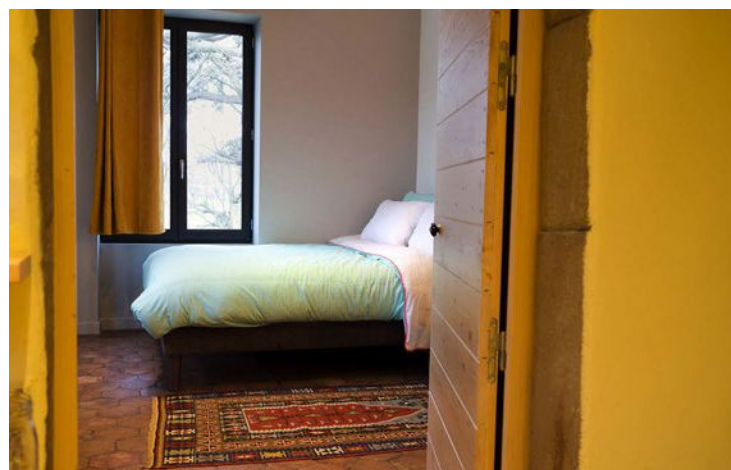
Le Domaine de Gorneton. Situé sur les hauteurs de Chasse-sur-Rhône, dans un écrin de verdure, le Domaine de Gorneton a tout récemment ouvert cinq chambres d'hôtes. D'ores et déjà réputé pour ses séminaires et ses événements festifs, il étoffe donc son offre en direction des particuliers. Vous ne pourrez que tomber sous le charme de cette maison forte de 1646, avec sa superbe cour, sa piscine et ses bois. Les chambres ont été aménagées avec soin. Les plafonds à la française, les tommettes, les cheminées... ont autant que possible été conservées. Le matin, c'est la régale assurée avec des bons pains de Plaisirs et Gourmandises (Vienne), du café torréfié par Pierre Soral (Vienne), des fruits frais du producteur Marc Vignon (Communay)... Par ailleurs, le jeudi soir, il est possible de participer – sur réservation – aux Instants Vinea. C'est l'occasion de découvrir les vins de Vitis Vienna, accompagnés de charcuteries et de fromages locaux, dans un cadre intime et chaleureux.

680, chemin de Violans, à Chasse-sur-Rhône. 06 34 66 10 55. ledomainedegorneton.com



La Maison Tonnelier. Aménagée avec style par la maîtresse de maison, également décoratrice et tapissière, la Maison Tonnelier saura séduire les amateurs de déco, tout autant que les gourmands, qui pourront se régaler de courabiers au petit-déjeuner!

1, place du Marché-aux-Fruits, à Condrieu. 06 28 24 07 03. mt1937.com



La Bâtie. Situé dans l'une des plus anciennes propriétés de Vienne, le bed and breakfast de La Bâtie offre une vue imprenable sur la ville, le fleuve et les vignes. Idéalement situé et absolument charmant, il allie l'ancien et le contemporain avec beaucoup de pep's.

17, montée Dr-Maurice-Chapuis, à Vienne. 06 72 18 81 18. labatie.fr

Flâner

Afin de découvrir davantage ce territoire et ce terroir, nous vous invitons à poursuivre votre escapade avec quelques sorties culturelles, sportives, gourmandes... histoire de mettre tous vos sens en éveil.



© Henry Landeau

Randonnée avec vue. Au départ de Tupin-et-Semons, partez-vous balader dans les vignes et profitez de magnifiques points de vue sur la plaine maraîchère d'Ampuis et les vignes escarpées de côte-rôtie. Proposée par Vienne Condrieu Tourisme, cette randonnée entre fleuve et vignobles vous permettra de découvrir les lômes du Rhône dans la zone protégée de l'île du Beurre, l'ancien village de Condrieu ou encore l'église Sainte-Baudille à Ampuis. Un itinéraire culturel, mais aussi gourmand.



Le Fascinant Week-end. Du 15 au 18 octobre, les vignobles sont en fête. La destination Vallée du Rhône Condrieu - Côte rôtie, labellisée Vignobles & Découvertes, sera évidemment de la partie, afin de faire découvrir au grand public ses plus grands crus. Journées portes ouvertes dans les caveaux, apéros jazz, brunchs dans les caves... sont au programme. Le Domaine Pichon (notre photo) vous accueillera Boisset pour des visites de ses caves et des dégustations.
fascinant-weekend.fr



© Compagnie des canotiers Rhône Saône

Promenade au fil du Rhône. Envie d'observer les coteaux striés de vignes depuis le Rhône? Embarquez avec la Compagnie des canotiers Rhône Saône! À bord d'un bateau tout habillé de bois, inspiré des sapines à fond plat, ou d'un catamaran, profitez d'une croisière au fil de la vallée du Rhône. Tour dégustation, croisière dînatoire ou simple voyage au fil de l'eau vous sont proposés.
canotiersboatnbike.com



© OT de Vienne

Marchés. Les gourmands apprécieront de flâner sur les marchés. Rendez-vous incontournable de la région, le marché de Vienne rassemble des producteurs de fruits, de légumes, de fromages fermiers, de charcuteries... et

bien d'autres artisans du goût. On s'y rend pour les couleurs, les parfums, les saveurs... C'est l'escapade gourmande à petits prix par excellence! Sur le Marché aux vins d'Ampuis qui, chaque année à la Saint-Vincent, rassemble une centaine de vignerons et négociants, vous pourrez déguster quelque 250 vins d'appellations côte-rôtie, condrieu, saint-joseph, cornas, hermitage, saint-péray et crozes-hermitage. Rendez-vous en janvier pour la prochaine édition.

Vendanges graphiques. Comme son nom l'indique, ce festival de bande dessinée, qui a généralement lieu en mars, à Condrieu, cherche à mettre en valeur le terroir de la vallée du Rhône au travers du coup de crayon malicieux de dessinateurs. En 2020, il a notamment donné lieu à la publication de l'ouvrage *Les raisins de l'extrême... entre condrieu et côte-rôtie*. À travers les aquarelles de Fred Bernard, découvrez le quotidien (ardu) des vendangeurs.

Vienne Condrieu Tourisme
Pavillon du tourisme, cours Brillier,
à Vienne. 04 74 53 70 10. vienne-condrieu.com