

CHRISTOPHE
PICHON

— Père & fils —

36, Le Grand Val, - 42410 Chavanay
Tél. 0033 4 74 87 06 78
Port. 0033 6 87 34 71 44

Le domaine

Au coeur des Crus Septentrionaux

La vallée du Rhône nord abrite huit petites appellations, toutes plus prestigieuses les unes que les autres. La superficie est de 4100 ha environ en 2020.

Christophe PICHON en vinifie 23 ha, répartis sur Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Joseph et Cornas. Une production de vins de Pays blancs et rouges complète la gamme.

Depuis plus de vingt cinq ans, Christophe PICHON s'efforce de vous offrir la finesse et l'élégance dans ses vins, reflet de terroirs prestigieux comme Roche Coulante en blanc ou Côte blonde en rouge.

Les enfants intègrent le domaine

Après ses études en viticulture-œnologie, Corentin intègre le domaine familial en 2012. En 2014, il prend 6 mois pour vinifier la Syrah en Australie dans la très réputée région de la Barossa Valley.

Après cette première expérience, il revient pour vinifier son deuxième millésime de la même année !

Fort de son apprentissage australien, il affine les vinifications en parfaite harmonie avec la philosophie du domaine : vinification des vins blancs sans sulfites...

Alexis, lui, est revenu sur le domaine, après un séjour d'une année en Australie (Tasmanie) où il a fait ses armes dans un domaine d'une quinzaine d'hectares. Il ne cache pas son souhait d'avoir une expérience supplémentaire dans le commerce des vins et spiritueux au niveau national ou international.



Christophe Pichon et ses cuvées

C'est une histoire de famille. Christophe PICHON a repris le domaine à la suite de son père et a acquis ses premières vignes en 1991.

Deux ans plus tard, il investit dans un coteau en friche pour planter des vignes en AOC Saint-Joseph.

Aujourd'hui, le domaine est une exploitation de 5 ha en Condrieu, 4 ha en Saint-Joseph rouge, 2 ha en Saint-Joseph Blanc, 3,9 ha en Côte-Rotie, 0,5 ha en Cornas, 1 ha en vin de Pays blanc des Collines Rhodaniennes et 0,75 ha en Vin de Pays (Seyssuel).



Agrandissement et rénovation de la cave

Après plusieurs mois de travaux, l'agrandissement et la rénovation de la cave se sont terminés début d'année 2010. 440 m² ont été adjoints à la cave existante répartis comme suit :

- une cave enterrée de 220 m² qui sert au vieillissement des vins en fûts.
- un caveau de dégustation ainsi qu'un bureau au rez de chaussée.
- un local de stockage de vins en bouteilles climatisé ainsi qu'une aire de préparation de nos commandes.

Les vins

● IGP Viognier

Lieu : issu de parcelles situées sur la rive droite du Rhône. Condrieu, Chavanay et Peyraud

Superficie : 1 ha environ.

Sol : granitique à faible pente. Parcelles de bas (25 %) et de haut (75 %) de coteaux.

Cépage : 100 % viognier.

Densité : 6 500 à 8500 pieds/ha

Age des vignes : 5 à 10 ans

Rendement : 40 hl/ha (variable d'une année à l'autre en raison de la météo).

Viticulture : Végétation montée sur fil de fer pour une meilleure aération. Travail du sol au tracteur pour les vieilles vignes et au cheval pour les jeunes vignes.

Vendanges : manuelles

Vinification : Pressurage en vendange entière avec un pressoir pneumatique.

Débourbage au froid. Fermentation en fûts de 3 et 4 ans sans levurage.

Départ naturel de la fermentation malolactique. Vin non collé, filtré par filtre tangentiel.

Elevage : 6 mois. 30% en fûts et 70% en cuves.

Dégustation :

- Nez expressif et complexe, aux arômes de fruits jaune, pêche et l'abricot.
- Bouche volumineuse, ronde, minérale, développant une belle fraîcheur (notes citronnées) et avec une finale finement amère de type zeste d'orange.



● Saint-Joseph blanc

Lieu : Saint-Pierre de boeuf et Peyraud

Superficie : 2 ha.

Sol : granitique de haut de coteau à milieu de coteau.

Cépages : 92 % marsanne et 8 % roussanne.

Densité : 7000 pieds/ha

Age des vignes : 5 à 50 ans

Rendement : 40 hl/ha.

Viticulture : Végétation montée sur fil de fer pour une meilleure aération. Travail du sol au tracteur pour les vieilles vignes.

Vendanges : manuelles

Vinification : Pressurage en vendange entière avec un pressoir pneumatique.

Débourbage au froid. Fermentation en fûts de 1 à 4 ans sans levurage.

Départ naturel de la fermentation alcoolique et malolactique.

Vin non collé, filtré par filtre tangentiel.

Elevage : 10 mois en fûts (de neufs à 3 vins).

Dégustation :

- Au nez, très belle fraîcheur avec des notes toastées, accompagnées de senteurs de fleurs blanches, d'amande, d'agrumes et de thé.
- En bouche, bonne structure, équilibre remarquable, gras, notes de fleurs et de miel.
- En accord avec un poisson au beurre blanc, certains fromages...



● VdP Seyssuel « Diapason »

Lieu : issue de parcelles situées sur la rive gauche du Rhône. Seyssuel et Vienne.

Superficie : 0,50 ha environ.

Sol : micaschiste. Sol peu profond et très caillouteux.

Cépage : 100 % viognier.

Densité : 9000 pieds/ha

Age des vignes : 5 à 10 ans.

Rendement : 35 hl/ha.

Viticulture : Végétation montée sur échelas pour une meilleure aération.

Vendanges : manuelles

Vinification : Pressurage en vendange entière avec un pressoir pneumatique.

Fermentation en fûts sans levurage. Départ naturel de la fermentation alcoolique et malolactique.

Elevage : 9 à 12 mois en barrique de 1 à 2 vins.

Dégustation :

- Un nez aérien, associant de la minéralité à des notes fruitées comme la pêche de vigne.
- Une bouche d'une grande fraîcheur développant les mêmes arômes qu'au nez avec, en plus, une légère pointe d'amande en fin bouche. Élégance et finesse sont au rendez-vous.
- En accord avec des mises en bouche de fruits de mer, un poisson blanc, des andouillettes à la moutarde passées au four avec des oignons et un peu de chapelure.



● Condrieu

Lieu : Condrieu, Saint-Michel sur Rhône et Chavanay

Superficie : 4,9 ha.

Sol : granitique. Pentes exposées Sud, Sud-Est en terrasses.

Cépage : 100 % viognier.

Densité : 10 000 pieds/ha

Age des vignes : moyenne de 45 ans

Rendement : 37 hl/ha.

Viticulture : Végétation montée sur 2 échelas pour une meilleure aération.

Eclaircissage à la véraison s'il y a lieu.

Vendanges : manuelles

Vinification : Pressurage en vendange entière avec un pressoir pneumatique.

Fermentation en fûts sans levurage. Bâtonnage. Départ naturel de la fermentation malolactique.

Elevage : 9 mois, 66% en fûts et 33% en cuves inox.

Dégustation :

- Un nez superbe, évoquant à la fois les agrumes, l'abricot cuit et la pêche, accompagnés de notes de miel.
- Une bouche ample et riche. Texture grasse et onctueuse, typique de l'appellation. Très belle fraîcheur. Très belle longueur, grande concentration aromatique.
- En accord avec gratin de courges, asperges, lotte, turbot, viande blanche, fromage de chèvre et vache affiné...



● Condrieu « Patience »

Lieu : Chavanay

Superficie : variable, selon le millésime.

Sol : granitique. Pentes exposées Sud, Sud-Est en terrasses.

Cépage : 100 % viognier.

Densité : 10 000 pieds/ha

Age des vignes : moyenne de 30 ans

Rendement : 20 hl/ha.

Viticulture : Végétation montée sur 2 échelas pour une meilleure aération.

Eclaircissage à la véraison s'il y a lieu.

Vendanges : manuelles

Vinification : Pressurage en vendange entière avec un pressoir pneumatique.

Fermentation en fûts sans levurage.

Elevage : Quelques mois en fûts.

Taux de sucre : 90 gr sucre résiduel/litre.

Dégustation :

- Robe jaune orangé, limpide, reflets or
- Au nez, de la finesse et une belle concentration d'arômes : violette, fleur d'aubépine, abricot, coing, bergamote, fruits confits.
- En bouche, attaque chaleureuse très ronde, puissance. Bonne longueur sur des notes aromatiques de pêche, d'orange et de miel.
- En accord avec foie gras, fromage bleu, chapon truffé, tarte à l'abricot, galette des rois, fondant au chocolat.



● Côte-du-Rhône « Symphonie »

Lieu : Courthézon

Superficie : 0,75 ha

Sol : argile rouge

Cépage : 50 % syrah et 50 % grenache.

Densité : 6000 pieds/ha

Age des vignes : +/- 50 ans

Rendement : 35 hl/ha

Viticulture : culture à plein vent. Travail du sol.

Vendanges : manuelles

Vinification : Egrappage. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Remontage puis pigeage 2 fois par jour. Cuvaïson de 25 jours. Pressurage avec un pressoir pneumatique.

Elevage : 1 an en fûts de 3 et 4 ans

Dégustation :

- Au nez, notes de fruits noirs bien mûrs et épicés.
- Une bouche pleine, dotée d'une magnifique concentration où se mêlent les fruits noirs et les notes épicées, le tout soutenu par des tanins fins. Finale de belle longueur.
- En accord avec les viandes, blanches ou rouges, grillades, barbecue, fromages.



● Saint-Joseph « Red »

Lieu : Chavanay, Saint-Pierre de boeuf, Peyraud

Superficie : 4 ha.

Sol : granitique. 75% milieu de coteaux et 25% haut de coteaux.

Cépage : 100 % syrah.

Densité : 6500 à 10 000 pieds/ha

Age des vignes : 35 ans

Rendement : 40 hl/ha.

Viticulture : En partie sur échelas, une autre sur fil

Vendanges : manuelles

Vinification : Egrappage. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Remontage puis pigeage 2 fois par jour. Cuvaion de 28 jours. Pressurage avec un pressoir pneumatique.

Elevage : 1 an en fûts, neufs à 4 ans d'âge.

Dégustation :

- Au nez, fruits rouges et noirs éclatants et bien mûres. Délicates notes épicées.
- En bouche, bonne structure, remarquable équilibre, notes de cassis et de framboises.
- En accord avec des volailles et des viandes rouges grillées ainsi que certains fromages. Cuisses de canard confit.



● VdP Seyssuel « Mosaïque »

Lieu : issue de parcelles situées sur la rive gauche du Rhône.

Superficie : 0,50 ha environ.

Sol : micaschiste. Sol peu profond et très caillouteux.

Cépage : 100 % syrah.

Densité : 9000 pieds/ha

Age des vignes : 5 à 10 ans.

Rendement : 35 hl/ha.

Viticulture : Végétation montée sur échelas pour une meilleure aération.

Vendanges : manuelles

Vinification : Egrappage. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Remontage puis pigeage 2 fois par jour. Cuvaion de 21 jours. Pressurage avec un pressoir pneumatique.

Elevage : 9 mois en fûts de 1 à 2 vins.

Dégustation :

- Au nez, des arômes très présents de fruits noirs portant sur le cassis où la mûre sauvage.
- Une belle fin de bouche avec une note épicée et une longueur très agréable ! De l'acidité maîtrisée qui en fait également un beau vin de garde.
Un vin très bien équilibré où tous les atouts de la Syrah sont très présents.
- En accord avec un rôti de veau aux cèpes ou une blanquette, un magret de canard au miel ou aux fruits, une bœuf bourguignon, de l'agneau.



● Cornas «Allégorie»

Lieu : Cornas

Superficie : 1 ha.

Sol : granitique (granits décomposés = le gore). Pentex exposées Sud-est. Vignes à 400 m dans un cirque balayé par le mistral.

Cépage : 100 % syrah.

Densité : 8000 pieds/ha

Age des vignes : de 15 à 70 ans

Rendement : 39 hl/ha.

Viticulture : Végétation montée sur 2 échelas pour une meilleure aération. Eclaircissage à la véraison s'il y a lieu.

Vendanges : manuelles

Vinification : Egrappage. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Sans levurage. Remontage puis pigeage 2 fois par jour. Cuvaion de 28 jours. Pressurage avec un pressoir pneumatique.

Elevage : 14 mois en fûts de 1 à 3 vins.

Dégustation :

- Au nez, petits fruits rouges de bonne maturité avec des notes de poivre et baies sauvages.
- En bouche, bonne structure, remarquable équilibre, puissant. Beaucoup sur le fruit. Gourmand.
- En accord avec du gibier, des plats agrémentés de truffes, un carré d'agneau aux olives, une tajine aux fruits secs, du canard sauce poivre vert, ainsi que certains fromages.



● Côte-Rôtie «Promesse»

Lieu : Saint-Cyr-sur-Rhône et Ampuis

Superficie : 3,35 ha environ.

Sol : schiste. Vins en coteaux.

Cépage : 90 % syrah et 10 % viognier.

Densité : 9000 pieds/ha

Age des vignes : 50 ans.

Rendement : 40 hl/ha.

Viticulture : Végétation montée sur échelas pour une meilleure aération. Vigne travaillée à 100 % au cheval. Eclaircissage à la véraison s'il y a lieu.

Vendanges : manuelles

Vinification : Egrappage. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Remontage puis pigeage 2 fois par jour. Cuvaion de 28 jours. Pressurage avec un pressoir pneumatique.

Elevage : 14 mois en fûts neufs et fûts de 1 à 3 vins.

Dégustation :

- Au nez, bouquet délicat, fin à dominante de framboises et d'épices, avec une touche de violette.
- En bouche, velours, structure soyeuse, finale bien pointue, juteuse et longuement aromatique. C'est un vin racé, très élégant. Et d'une palette aromatique incroyable.
- En accord avec une côte de bœuf, une épaule d'agneau confite à l'ail, une côte de veau aux morilles, une dinde farcie aux marrons...



● Côte-Rôtie « Rozier »

Lieu : Ampuis

Superficie : 0,75 ha environ.

Sol : schiste. Vins en coteaux. Exposition sud-ouest.

Cépage : 90 % syrah et 10 % viognier.

Densité : 8500 pieds/ha

Age des vignes : 55 ans.

Rendement : 40 hl/ha.

Viticulture : Végétation montée sur échelas pour une meilleure aération. Vigne travaillée à 100 % au cheval. Eclaircissage à la véraison s'il y a lieu.

Vendanges : manuelles

Vinification : Egrappage. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Remontage puis pigeage 2 fois par jour. Cuvaizon de 28 jours. Pressurage avec un pressoir pneumatique.

Elevage : 14 mois essentiellement en fûts neufs.

Dégustation :

- Au nez, petits fruits rouges de bonne maturité (cerise, framboise et fraise) avec des notes de poivre et baies sauvages.
- En bouche, bonne structure, remarquable équilibre, gras. Bonne expression du terroir.
- En accord avec un tournedos Rossini, un filet de biche en sauce, du chevreuil aux aîrelles ou grand veneur, du gibier à plume et à poil...



● Côte-Rôtie « La Comtesse en Blonde »

Lieu : Ampuis

Superficie : 0,45 ha environ.

Sol : Schiste. Vignes en coteaux exposition sud.

Cépage : 100 % syrah.

Densité : 9000 pieds/ha

Age des vignes : 87 ans.

Rendement : 35 hl/ha

Viticulture : Végétation montée sur échelas pour une meilleure aération.

Vendanges : manuelles

Vinification : Egrappage. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Remontage puis pigeage 2 fois par jour. Cuvaizon de 31 jours. Pressurage avec un pressoir pneumatique.

Elevage : 20 mois 100 % en fûts neufs.

Dégustation :

- Le nez est superbe, de belle puissance. Il est sur des notes de fruits noirs bien mûrs, d'épices et de cacao.
- Une bouche dotée d'une belle structure et de beaucoup de finesse. Elle est légèrement boisée, on retrouve des notes de framboises, de cassis et de fleurs printanières subtilement poivrées... Les tanins sont doux, onctueux, soyeux et délicats. C'est un vin racé, très élégant. Une palette aromatique incroyable. Une longueur interminable.
- En accord avec un magret de canard, une épaule boulangère, une côte de bœuf aux herbes de Provence, du gibier à plume et à poil...



