

Domaine Christophe Pichon à Chavanay (42)

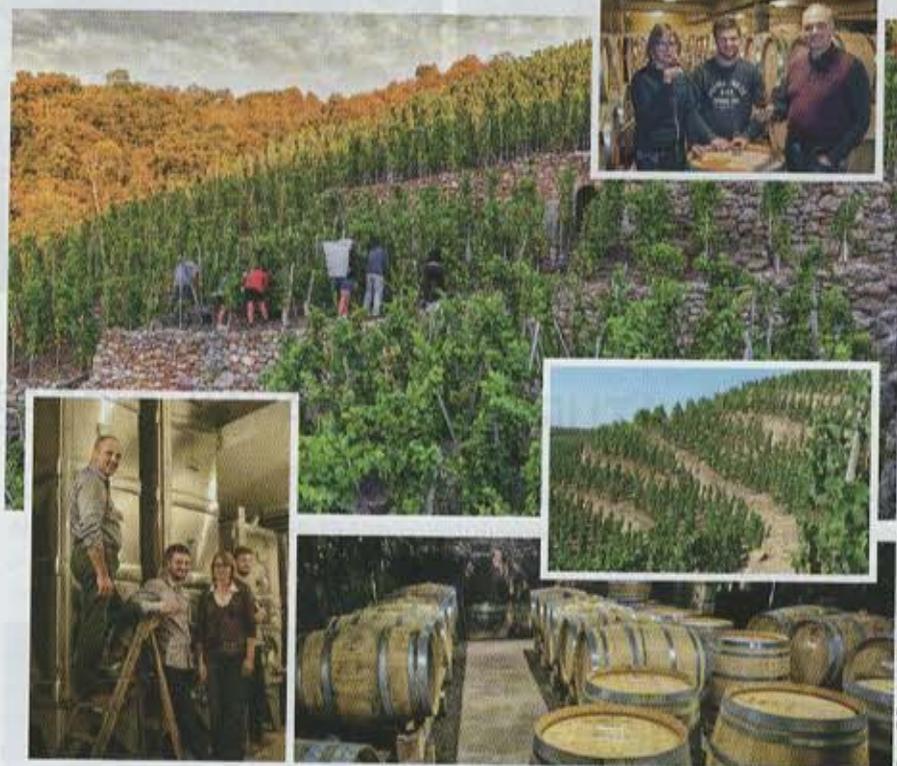
## SPÉCIALISTE DES VINS DE LA RIVE DROITE DU RHÔNE

Acteur majeur de la vallée du Rhône septentrionale, le domaine Christophe Pichon produit des vins qualitatifs à forte personnalité dans des appellations prestigieuses auxquelles il apporte encore un petit supplément d'âme.

Le domaine Christophe Pichon est un domaine relativement jeune qui a rapidement gagné ses galons. Ici, pas d'ancêtres vigneron depuis plusieurs siècles mais une irrésistible envie de devenir vigneron, et si possible parmi les meilleurs. Envie doublée de volonté pour y arriver. Aussi, après des études d'œnologie en mâcon à Mâcon-Davayé, en 1987, Christophe Pichon, tout de même enfant du sérail, a rejoint au domaine son père qui avait lui-même repris l'exploitation à l'abandon de son propre père.

Toujours mû par le désir de faire « ses » vins, Christophe Pichon achète ses premières vignes en 1991 et, sur les conseils de son père Philippe Pichon, s'installe indépendamment. Deux ans plus tard, il investit dans un coteau en friche pour planter de la vigne en AOC Saint-Joseph. Deux structures sont donc créées, jusqu'au départ à la retraite de Philippe Pichon en 2000.

En 2010, Christophe entreprend l'agrandissement et la rénovation de la cave avec l'ajout de 440 m<sup>2</sup> à la cave existante : une cave enterrée de 220 m<sup>2</sup> qui sert au vieillissement des vins en fûts ; un caveau de dégustation et un bureau ; un local de stockage des vins en bouteilles, climatisé, ainsi qu'une aire de préparation des commandes. En 2012, c'est au tour de Corentin Pichon, l'aîné des enfants, d'intégrer le domaine familial après des études en viticulture-œnologie. Deux ans plus tard, il part vinifier la syrah en Australie dans la très réputée région de la Barossa Valley, avant de revenir au domaine vinifier son deuxième millésime. Fort de son expérience, il affine les vinifications en parfaite harmonie avec la philosophie familiale. « Chef d'orchestre » de la cave, il permet à Christophe de ne plus avoir à jongler chaque jour entre la conduite délicate du tracteur dans les vignes en coteaux, la vinification, le domaine et le reste. Et Christophe d'ajouter : « Avec Corentin, les vins ont gagné en précision et en finesse et il est l'auteur de la première vinification des vins blancs sans sulfites. » En 2014, c'est cette fois au tour d'Alexis Pichon, le second fils, de rejoindre le domaine après une année en Australie, pour faire ses armes dans un domaine d'une quinzaine d'hectares en Tasmanie. Polyvalent, il est plus spécifiquement responsable de la



Photos © Domaine Christophe Pichon

clientèle professionnelle et de la réception des clients étrangers au domaine. Quant à Isabelle, la fille, elle gère la partie administrative et comptable, l'accueil de la clientèle, tout comme la préparation des commandes, la gestion du personnel des vendanges, etc.

### ■ LA VITICULTURE ET LA VINIFICATION

Les vignes se répartissent comme suit :

- 5,5 ha à Condrieu (vignes de 20 à 45 ans) sur un sol granitique en coteaux, exposition sud/sud-est.
- 6,5 ha de saint-joseph rouge et 2 ha de saint-joseph blanc sur des sols homogènes essentiellement granitiques, sur des coteaux pentus, en terrasses, vignes de 5 à 50 ans.
- 5,9 ha de côte-rôtie avec 1,3 ha en 2020 dont 0,65 ha en achat de parcelles de vignes de 40 ans; sur le schiste. Vignes en coteaux exposés sud/sud-est.
- 1 ha de cornas (achat de raisins) sur un sol granitique en haut et en milieu de coteaux.
- Issus de parcelles situées sur la rive gauche du Rhône sur un sol de schiste, 0,75 ha de syrah vin de pays rouge seyssuel, et 0,25 ha de viognier, seyssuel, une autre cuvée viognier vin de pays des collines rhodaniennes

étant produite sur la rive droite (1 ha).

- 4 ha en production depuis 2021 dont 0,6 ha en saint-joseph rouge, 0,5 en seyssuel blanc, 12 ha en seyssuel rouge, 1,7 ha en VDP viognier rive droite.

Les vendanges sont manuelles et les vins sont vinifiés avec leurs propres levains. Des vins haut de gamme en tous points enthousiasmants.

■ Blandine Vié

### REPÈRES

**Exploitation** : 23  
**Parcelles** : 25  
**Cépages** : 4  
**Appellations** : 5 + 3 VDP (vin de pays)  
**Production** : 150 000 bouteilles  
**Cuvées** : 16  
**Fourchette de prix** : de 14 à 120 € TTC prix particulier  
**Nombre d'employés** : famille 4 + 1 + prestataires de service  
**Export** : 30 % environ, USA, Grande-Bretagne, Belgique, Suisse, Allemagne, Pays-Bas, Italie, Nouvelle-Zélande, Canada, République tchèque, Japon, Chine, Israël, Suède, Norvège, Hong Kong  
**Présence dans les maisons étoilées** : 40 en France, d'autres à l'étranger