



Le sens de la montée



ASSES EN ESCALIERS DE CONDRIEU ET AUTRES CÔTE-RÔTIE, LA FAMILLE
'EN FINIT PLUS DE MONTER, DE DESCENDRE. ET, À CHAQUE GÉNÉRATION,
EAU SOUFFLE GAGNE CE COIN DE LA VALLÉE DU RHÔNE POUR DÉLIVRER
OIRE ET UNE GÉOGRAPHIE OÙ S'ENCORDENT LE FRUITÉ, L'ARCHITECTURE
JT DU PARTAGE

Charles Chapuzet, photographies Alain Benoît (Studio Deepix)

« **L'**arrivée de nos enfants dans l'aventure a tout changé. Ils nous projettent. C'est ce qui nous a décidés à créer notre nouvelle cave », confie Isabelle, derrière le comptoir de dégustation flambant neuf. À Chavanay, une des sept bourgades de l'appellation Condrieu, les Pichon se réinventent de génération en génération. La genèse de l'histoire n'est pas si lointaine puisqu'elle débute en 1962. C'est la quille pour Philippe Pichon, qui achève son service militaire. Ses parents ne sont pas du tout de la partie, celle du vin, mais subsistent 9 hectares de terres agricoles provenant du grand-père maternel, Élie Tournier. « Il y avait des terres de coteaux et d'autres dans la plaine. J'ai toujours voulu être agriculteur, j'ai été marqué par les moments passés avec mon grand-père, et j'ai fait des études

« J'ai toujours voulu être agriculteur,
j'ai été marqué par les moments passés
avec mon grand-père »

PHILIPPE PICHON

d'agriculture et de viticulture », raconte Philippe. Alors, quand il fait tomber l'uniforme, le jeune homme de 22 ans entend bien mettre des bottes et se retrousser les manches. Dans cette friche, il revoit le papy Élie dans ses vergers et autour de son lopin de vigne pour vinifier quelques litres de condrieu.

Philippe veut redonner vie à tout ça alors que ses camarades se ruent sur les industries qui poussent dans la vallée du Rhône. « J'étais le plouc », résume Philippe. Michelle, une fille de maraîchers, ne le considère pas comme tel et décide, la bague au doigt, de le suivre dans l'aventure. Ensemble, ils font les 36 métiers, 51 misères, des poules pondeuses au maraîchage en passant par l'élevage de poulets et de pintades. C'est rude, mais le couple s'en sort. À cette époque, la culture de la vigne reste anecdotique à l'endroit du condrieu. « On ne l'appelle même pas comme ça, mais du nom du cépage, le viognier », se souvient Philippe. Parmi les crus de la vallée du Rhône septentrionale, Condrieu a perdu de sa superbe. Outre Georges Vernay et quelques autres, le capricieux viognier ne fait plus recette, on le trinque le plus souvent en vrac, ajouté de sucre, quand on va guincher au bal. En 1976, d'importants travaux sur le Rhône (barrage, canaux...) entraînent une expropriation des terres situées dans la plaine. Avec les dédommagements, Philippe et Michelle agrandissent leurs parcelles sur les coteaux pour se mettre sérieusement à faire du raisin de qualité. Ils récupèrent des droits de plantation de la plaine pour les exploiter désormais en Condrieu et en Saint-Joseph. Les premières vendanges partent chez les négociants Guigal ou Delas jusqu'à ce que les Pichon décident de mettre leur nom sur une étiquette. Le premier millésime en bouteille sera le 1984. Les négociants râlent d'autant plus que le viognier commence sérieusement à retrouver

Pages précédentes, de gauche à droite : Clémence, Alexis, Philippe, Michelle, Isabelle, Christophe, Corenthin (avec Auxane dans ses bras), Lætitia (avec Charlize) Pichon.



Philippe et Michelle Pichon



Christophe et Isabelle Pichon

ses lettres de noblesse. Condrieu is back, plus largement les crus de la vallée du Rhône-Nord. Un certain critique américain qu'on appelle « Bob » n'est pas étranger à cette fortune... La syrah et le viognier ont la cote. Surtout le viognier de Condrieu, si bien que le nom de l'AOC redevient porteur.

Ce bout d'histoire des Pichon a vu aussi grandir trois enfants : Véronique, Christophe et Jacques. C'est le cadet qui s'éprend du vin. « *Je n'étais pas fait pour l'école, et je voulais être agriculteur comme mes parents, plus précisément vigneron. J'aimais ces terrasses, ces murets, ces chaillets. Je revois les premiers tonnelets ; c'est d'ailleurs davantage le vin que la vigne qui me fascine* », explique Christophe. Millésime 1966, il fonce à l'école de viticulture de Mâcon, puis fait des stages, notamment à la cave coop de Prissé et chez Michel Bouzereau, à Meursault.

« Chacun trouve bien sa place.
Mes parents m'ont donné de la liberté,
on appelle ça de la confiance »

CORENTHIN PICHON

Il revient au domaine familial, où ses parents commencent à commercialiser des bouteilles : c'est motivant. Le terrain de jeu fait 3 hectares – dont 2 en Condrieu –, et Christophe retient de son école bourguignonne le goût de l'élégance et de la fraîcheur. En 1991, il se marie avec Isabelle et achète quelques vignes supplémentaires. Entre Philippe et Christophe, la gamme s'élargit. Comme Michelle en son temps, Isabelle vient travailler au domaine. L'union fait la force, et la nouvelle génération acquiert ou prend en location des parcelles au gré des occasions. Car la demande se fait toujours plus forte. Dans le sillage de l'agent belge Marc Buelinckx, la marque Pichon s'exporte de plus en plus et les prestigieux restaurants la mettent à la carte. « *C'est flatteur. C'est du volume et de l'image d'être chez La Mère Brazier à Lyon, à L'Auberge de la Klauss en Moselle ou au Louis XV monégasque...* » reconnaissent Isabelle et Christophe. Aux côtés des Villard, Cuilleron et Gaillard, légèrement plus âgés que Christophe, le domaine Pichon se fait sa place dans l'univers des vins des environs de Vienne. Alors, les millésimes s'enchaînent, et pas seulement à l'endroit des vins. 1992, 1994, 1996, 2000 s'appellent Corenthin, Alexis, Amaury et Victor. Faute de fille, Christophe et Isabelle s'entêtent. Naissent en 2004 les jumeaux Clémence et Andéol...

L'aîné de la fratrie des six n'a pas tergiversé : ce sera le vin. « *Corenthin est comme son père. S'il le pouvait, il mangerait la terre* », glisse la grand-mère Michelle. C'est le geek de la famille. « *J'ai toujours été attiré par ça* », dit-il. Passé par l'école de viti-vini à Mâcon avec des stages chez Fichet à Meursault ou Gaillard à Banyuls, Corenthin s'envole pour l'Australie pour une pige au domaine Hewitson. « *Je reste quelques mois. C'était très intéressant, mais je suis content de rentrer. Je crois aussi que mes parents avaient besoin d'aide* », explique-t-il. Il revient sur le millésime 2014, sachant que le domaine Pichon a continué de marquer son territoire, à commencer par la Côte-Rôtie depuis 2001 et par la création en 2007 d'une activité de négoce pour acheter du raisin. Corenthin attaque le cornas, d'autres saint-jo, les vins de Seyssuel en rouge et blanc, jongle entre les schistes et les granits, multiplie les parcelles, tâte le sans-soufre, la vinification avec les rafles, l'élevage avec des essences de bois différentes, etc. Oui, le geek apporte beaucoup de sang neuf pour le plus grand bonheur des parents et des grands-parents. « *Chacun trouve bien sa place. Mes parents m'ont donné de la liberté, on appelle ça de la confiance* », raconte Corenthin, dont la compagne, Lætitia, a aussi rejoint le navire sur le ponton de l'administratif.

Alexis a également choisi les études de viti-céno à Mâcon pour atterrir dans un vignoble en Tasmanie. « Ce fut une grosse expérience. Après, j'ai bossé dans le milieu de l'automobile et je suis revenu à Chavanay », explique celui qui souhaite développer d'autres activités parallèles à celle de la maison mère. Victor est aussi dans les murs depuis 2021. Après de premiers pas dans le milieu de l'immobilier, il prend ses marques au domaine. « Corenthin est le chef d'orchestre. Il y a une très bonne entente, on discute des problèmes et on arrive toujours à trouver des solutions », livre Victor, qui arrive à Chavanay alors que le domaine ouvre une nouvelle page de son histoire avec l'édification d'une nouvelle cave de quelque 1 800 mètres carrés. « C'est dans la continuité logique de notre développement en vue d'accueillir les enfants qui voudront revenir », sourit Christophe. « On a reproduit l'ancienne cave mais avec plus d'espace pour

« On aime recevoir, on aime partager ;
c'est, de toutes les façons, l'idée du vin »

ISABELLE PICHON

travailler davantage en précision ; c'est un vrai confort de travail avec une grande maîtrise des températures. Du coup, on élargit aussi la gamme avec de l'hermitage et du crozes-hermitage », ajoute Corenthin. Les parcelles se nomment à raison Caresse, Patience, Allégorie, Symphonie ou Promesse. À raison en effet d'une promesse de l'aube rééditée à chaque nouvelle génération. Et ce tournant est enfin celui de l'œnotourisme. Car la nouvelle cave, lovée sur les bords du fleuve, dispose d'un outil réceptif avec une vue panoramique sur les vignobles de Condrieu et de Saint-Joseph. « On aime recevoir, on aime partager ; c'est, de toutes les façons, l'idée du vin », conclut Isabelle. D'escalier en escalier, les Pichon sacrifient toute forme d'ego sur l'autel de l'altruisme et du travail accompli ■



CARTE D'IDENTITÉ

Le domaine Pichon travaille 18 hectares (dont une bonne dizaine en propriété et le reste en location) et à quelque chose près l'équivalent en achat de raisin. La production annuelle moyenne s'établit autour de 170 000 flacons pour une proportion de rouge de 60 %. La part export est de 35 %, dans une vingtaine de pays dont l'Angleterre, les États-Unis, la Belgique, les Pays-Bas ou le Luxembourg. Le domaine Pichon compte 7 salariés, dont les membres de la famille, et réalise un chiffre d'affaires de 3 millions d'euros – pour un bénéfice avoisinant les 10 %. La gamme regorge de pépites parmi lesquelles le condrieu Pur 100 (45 €), un vlognier sans soufre sur la race et la pureté, le côte-rôtie Promesse (45 €), d'une sublime déclinaison d'arôme de cerises en bouche, et l'IGP Vin des Collines Rhodaniennes Mosaïque (30 €), une syrah voluptueuse et équilibrée.



Alexis et Corenthin Pichon