

TOPI!

No 15

PARLER VIN AUTREMENT, C'EST TOPI!

Qu'est-ce qu'on a fait au Condrieu au Domaine Pichon ?

ÉMILE COTTE, ex Taillevent et Drouant, parle de son approche du vin dans son restaurant, Baca'v

VIRGINIE THOMAS présente trois jolis cidres italiens étonnants

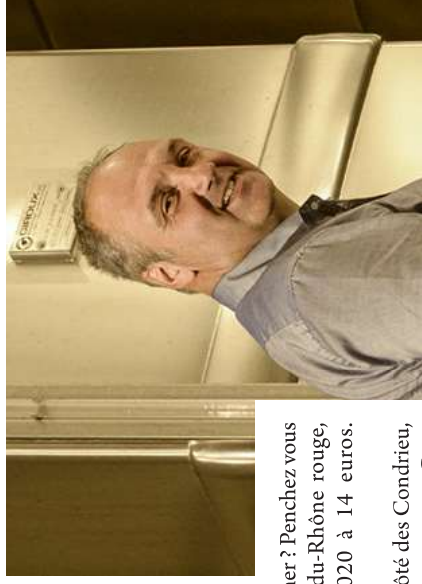
THIBAUT PERRATONE ou le parcours d'un marin-pompier devenu Chef Sommelier au Château des Comtes de Challes

PETITS ACCORDS AVEC LA CUISINE ITALIENNE

Massimo Mori, directeur de l'Emporio Armani Ristorante et Franck Potier Sodaro, propriétaire du Sormani, nous parlent de leur cuisine italienne, l'authentique et nous proposent quelques accords avec leurs plats iconiques.

QU'EST-CE QU'ON A FAIT AU CONDRIEU?

LA FAMILLE PICHON EST TRÈS ATTACHÉE À SA TERRE QUI LE LUI REND BIEN.
UN ATTACHEMENT VISCÉRAL ET ROMANTIQUE DANS LA VALLÉE DU RHÔNE
QUI NOUS OFFRE DE BIEN BONNS VINS DONT QUELQUES CONDRIEU VRAITEMENT
ADMIRABLES.



blanc 2019. Trop cher ? Penchez vous sur un joli Côtes-du-Rhône rouge, un Symphonie 2020 à 14 euros.

Si l'on regarde du côté des Condrieu, difficile de se tromper. Cinq cuvées pour autant de réussites qui s'étalent de 32 euros à 55 euros pour le Condrieu Caresse 2019.

Chez Pichon, les sommets se situent assurément en Côte-Rôtie. Cela commence par une jolie Promesse 2019 proposée à 42 euros. Pour ceux que les promesses laissent froids, on frôle pratiquement l'extase avec la surprenante Côte-Rotie Rozier 2019 à 55 euros. Et pour ceux que l'Himalaya du vin n'éffraie pas plus que la noblesse d'un titre, la Côte-Rotie Comtesse en Côte Blonde 2018 est faite pour eux. Elle demande juste un petit effort financier, une petite entorse à la raison finalement pas si déraisonnable qu'il n'y paraît. C'est une Comtesse exigeante qui demande une bonne table pour l'accompagner, du bon goût et un savoir-vivre à toute épreuve. Des qualités, somme toute, que tout amateur de bons vins possède obligatoirement. Christophe Pichon le premier●

LA COMTESSE EN CÔTE BLONDE

Christophe Pichon est l'archétype même du bon vivant, du joyeux drille qui a fait du vin, par tradition familiale, sa religion. Un art de vivre à la française qui ne l'exempte surtout pas de faire les choses bien quand ce n'est pas en grand. Avec ses 25 hectares répartis sur Condrieu, Côte-Rotie, Saint-Joseph et Cornas, Christophe Pichon secondé par ses enfants, propose des vins de pure folie qui surfent entre plaisir et volupté divine. Des vins de joie qui incitent au partage, terme si galvaudé en Gastronomie mais qui, ici, a toute sa place. Ses Condrieu, ses Côte-Rôtie, ses Saint-Joseph supportent surtout pas la misanthropie. Ils sont plutôt une invitation au partage qui commence à vingt euros pour s'envoler vers des sommets bien mérités pour ceux qui peuvent se le permettre. Des vins de haut-vol qui ne risquent rien de la police, tout au plus une amende pour excès de bonheur, pour overdose de plaisirs.

Tout commence par des Saint-Joseph qui donnent dans l'admirable pour une petite vingtaine d'euros. Voire 25 euros pour le Saint-Joseph



CONDRIEU PATIENCE
CÔTE-RÔTIE ROZIER