

## **Paris, Pasco Restaurant à côté des Invalides, invité par le propriétaire et le couple du domaine viticole Christophe PICHON dans le Rhône Nord, à déguster La gamme complète des vins du domaine**

Le nom de famille PICHON avait à l'origine une bonne traduction chinoise, mais je n'ose pas l'utiliser par hasard. Parce qu'avec le "Bishangnan" de Bordeaux

Jue" et "Mme Bi Shang" sont écrits exactement de la même manière, mais s'ils sont traduits en "Bishang", ils seront immédiatement impliqués dans des poursuites.

La cave n'a pas encore de nom chinois officiel, alors gardons le texte original pour l'instant, c'est facile à prononcer de toute façon, et prononcez ch comme le pinyin chinois sh

C'est ça.

Le propriétaire et sa femme ont environ 60 ans, ils ont l'air simples et honnêtes, et ils s'assoient des deux côtés de la longue table pour s'occuper des invités.

La dégustation commence par un groupe de 3 vins blancs, car les trois vins sont uniquement vendus ensemble dans un coffret cadeau, nommé "Tree Series". 500ml petit

Emballage unique, étiquette de vin en bois. Cette conception populaire semble écologique et le matériau lui-même est magnifique. chêne, châtaignier arbre, nom de l'acacia

La première branche est "Acacia". Effectivement, il porte bien son nom, les fleurs denses mais très légères sont à l'image des feuilles dorées au printemps. Albizia julienne est en pleine floraison, et l'acidité est belle après exposition.

Vient ensuite "Châtaignier" (Châtaignier), toujours corsé, mais plus calme, avec une sensation boisée, une acidité plus élevée et un milieu Il est crémeux, avec une minéralité finale qui persiste longtemps.

Enfin, "Chêne" (Chêne), des fleurs mais plus laisser place à l'herbe verte fraîche, et le miel au milieu est très évident. L'avantage du vin blanc réside dans le fait que les différents arômes agréables s'afficheront clairement devant vos yeux, tout comme personne ne peut ignorer la beauté des filles colorées, et cela dépend du goût du buveur qui aime le type.

Selon le propriétaire, tous les vins blancs sont élaborés à partir de Viognier, et tous les trois sont fermentés en fûts de chêne neufs.

et le vieillissement. Dans une telle nouvelle année, pourquoi est-il si difficile de détecter la sensation des fûts de chêne ? Le propriétaire a expliqué que tous les fûts de chêne sont légers Légèrement toasté, il ne gêne pas trop les vins blancs délicats.

Le quatrième vin après la série des arbres est de couleur très foncée, est-ce "vin orange" ? L'odeur des fleurs est encore forte, et dès qu'elle y pénètre, on a l'impression

C'est une source claire qui coule à chaque coin de rue, et les lèvres et les dents sont agréablement remplies de fluides corporels. C'est la "belle acidité". C'est en effet très aigre, mais la soie

Pas dur. L'arôme ressemble plus au calme des fleurs séchées et des fruits confits.

Le propriétaire a déclaré que l'aîné et le second étaient partis travailler en Australie après avoir terminé leur majeure en vinification, et que le second était disposé à se développer dans les ventes.

Le patron aime surtout faire du vin sans ajout de soufre, et c'est son travail.

Cela explique la couleur profonde qui est le résultat de l'oxydation, mais l'arôme et l'acidité sont complètement dépourvus de tout signe de vieillissement. Pas étonnant que ce vin

Son nom est "Pur 100", qui peut être compris comme "pur sang", ce que devrait être le Viognier de Condrieu.

Fils. L'étiquette du vin est une grande photo en noir et blanc des grands-parents.

Le vin suivant s'appelle « Diapason », non seulement la couleur est revenue à la normale, mais elle est même devenue plus claire.

Fleurs! Je dois vraiment croire que le parfum riche et débridé est la caractéristique du Viognier. Comparé aux précédents, ce vin a plus d'évidence Végétal, avec une pointe d'amertume, comme le saccadé de jeunesse

Différent des vieilles vignes des trois "séries d'arbres" précédentes, les raisins de ce vin sont relativement jeunes, et ils sont cultivés en terre schisteuse plus de minéralité et d'acidité. Et le jeune vigneron essaie de garder une petite rafle pour macérer.

La région de Seyssuel où se trouve ce vin est une région nouvellement certifiée à côté de Vienne, mais son histoire remonte à l'époque romaine.

La forte pente permet aux raisins d'avoir plus de soleil, et la couche souterraine est proche de la Côte Roti et du Gondrio.

A cette époque, le premier plat était servi. Trois morceaux de saumon carrés, mais de couleur rougeâtre, le résultat d'une marinade dans du jus de betterave, les suivants fromage Strata, trois tranches de pomme verte, betterave râpée et herbes assorties. L'alliance subtile du salé et du sucré, du poisson frais et du fromage, associée à

La saveur particulière de l'herbe est parfois embellie, enrichissant l'expérience des papilles.

Ces blancs sont des styles très élégants et délicats, adaptés aux repas délicats.

Après le premier plat, le vin rouge est apparu. Le premier est Saint-Joseph, 100 % Syrah, aérien et frais, avec une belle acidité en bouche,

Un peu de chêne est caché derrière le fruit, et il n'y a aucune dureté du tout. Le vin est un assemblage d'une dizaine de petites parcelles ici et là.

Le domaine a été créé par les grands-parents, le couple a hérité de quelques hectares et l'a développé jusqu'aux 23 hectares actuels, 4 enfants sur 6 ont participé à la production de la cave, surtout le fils aîné, des idées constamment nouvelles

Laissez la génération plus âgée se sentir heureuse que l'avenir puisse être attendu. « Planter un raisin ce n'est pas l'arracher 25 ans après, il faut s'en occuper patiemment.

Vient ensuite « l'Allégorie » de Cornas avec comme plat principal une viande de bœuf grillée. Puissant mais pas écrasant, acidité vive, De toute évidence, il est très approprié pour accompagner les plats.

Les ingrédients du bœuf grillé sont très simples : faire sauter jusqu'à ce qu'il soit doré avec du bœuf miniature écorché et des champignons.

La maturité de la viande, avec le jus de porto. J'ai choisi entièrement cuit (Un point), la viande tendre est presque fondue en bouche,

Presque oublié l'existence de l'alcool.

Quand les louanges ne manquent pas, l'apparition finale du blockbuster est la meilleure Côte Rôtie du château, "La Côte d'Or". Comtesse en Côte Blonde). Nous avons ri et avons dit : Vraiment touché la ligne rouge ! La propriétaire a souri d'un air entendu et a dit : "Cette parcelle de terrain a été plantée par le grand-père de mon mari et la parcelle s'appelait "La Dame" et elle s'est déroulée sans aucun problème en 1933.

Nous avons vraiment embauché un avocat pour laisser ce nom, et nous avons spécifiquement expliqué que le mot "Jinju" avait été ajouté après "M.

S'il y a 2 000 bouteilles, c'est autorisé, mais il faut que le nom du duc et le nom de la cave ne puissent pas être écrits sur une seule ligne. "

Ce vin est toujours rafraîchissant et fruité, doux et élégant. Le propriétaire a dit que Côte Roti a une très forte capacité de vieillissement, et qu'il garde encore son âge après 20 ans Légère vitalité.

En ce qui concerne la question du "biologique", le propriétaire a déclaré : "Nous avons estimé que si nous voulons répondre aux normes de certification biologique, le prix du vin doit au moins augmenter.

30 % plus élevé, car il y aura au moins 20 % de réduction de la production, couplée à une augmentation des coûts de main-d'œuvre, et les consommateurs devront toujours payer pour cela. Maintenant nous

L'intervention est minimisée et les chevaux sont également utilisés pour l'agriculture. "

Le propriétaire de la ferme a ajouté : « Nous utilisons une sorte de mulet, qui est de petite taille et peut se retourner avec plus de souplesse. Il faut savoir que nous, dans le nord du Rhône,

Les vignes sont toujours hautes et basses, et il n'y a que trois raisins plantés sur un morceau de terrapin dans ma famille.

Au dessert, la fraîcheur du citron vert répond à l'élégance générale du domaine.

La plupart des propriétaires de vignobles sont des gens si simples. Ce qu'ils possèdent est le bien le plus réel - la terre, et ils sont engagés dans l'agriculture la plus élémentaire et la plus primitive.

Bien que le vin produit par l'agriculture industrielle ne soit pas une nécessité de la vie, il peut apporter du plaisir aux gens. Ils s'efforcent de fonctionner davantage

Eh bien, afin de transmettre un plus grand héritage et un meilleur nom à vos petits-enfants. C'est aussi l'état le plus naturel que la vie devrait avoir.