

<https://hipstermoderne.com/condrieu-pur-100/>

- [Hipster Moderne](#)
- [mars 28, 2022](#)



Le **Domaine Pichon** propose une belle gamme de vins. Ceux-ci se distinguent par leur finesse et leur élégance. Comme évoqué à plusieurs reprises, la Maison produit des vins sous les plus belles appellations du Rhône : [Côte Rôtie](#), **Cornas**, **Condrieu**. Nous allons découvrir le **Condrieu Pur 100 2020**, la **première cuvée** du **Domaine Pichon** réalisée **sans sulfites ajoutés**.

Au sommaire de cet article

1. [Condrieu Pur 100 2020, vin blanc naturel](#)
2. [Un vin blanc élaboré sans ajouts de sulfites](#)

Condrieu Pur 100 2020, vin blanc naturel

La cuvée **Condrieu Pur 100 2020** a été élaborée sans sulfites. De ce fait, le [Domaine Pichon](#) signe son premier vin nature. Même si le phénomène des [vins naturels](#) tend à se développer, il n'est pas si courant d'en trouver avec des AOP telles que **Condrieu**.

Ce **vin blanc élégant** délivre des arômes fruités, floraux. À **servir en apéritif** ou pour accompagner un (ou de fruits de mer plus globalement).



La **présentation** de cette cuvée est plutôt **soignée**. Illustrée d'une photo en noir & blanc, mettant en scène des vigneronns. Il s'agit d'une **photo des vendanges de 1920 de la famille Pichon**.

L'ambiance est clairement vintage et fait écho aux vigneronns d'autrefois, qui n'avaient pas accès à toutes les techniques modernes. Comme quoi le **vin nature** est plus un **retour aux sources**, qu'une simple tendance.

Les **vins naturels** n'ont pas une longue capacité de garde. Ce n'est pas très grave, les beaux jours arrivent, le **Condrieu Pur 100** accompagnera parfaitement **un apéritif entre amis** ou des gambas cuites à la plancha.



Un vin blanc élaboré sans ajouts de sulfites

La cuvée **Condrieu Pur 100** a été élaborée uniquement avec du viognier. Issu de vigne de 35 ans d'âge (en moyenne) cultivées sur sol granitique, en coteau, exposition Est. Avec une densité est de 8 000 pieds/ha et le rendement de 35 hl /ha.

L'élevage se fait en fûts qui ont en moyenne 3 ans.

Notes de dégustation :

- : robe orangée

- **Nez** : notes de fruits mûrs intenses et complexes telles que la pêche confite et l'abricot, de fleur comme la rose, la verveine, la menthe, les fleurs blanche
- **Bouche** : belle persistance grâce à une jolie fraîcheur, sa minéralité avec un zeste d'orange.
- **Accompagnement** : apéritif, ou avec des huitres du Bélon farcies, des gambas sautées au poivre, un filon mignon de porc aux abricots secs. Un vacherin, un roquefort
- **Service** : 8-10°
- **Prix** : 45 euros