

<https://les5duvin.wordpress.com/2021/10/06/deux-expressions-du-condrieu-et-une-cote-rotie-en-prime/>

Deux expressions du Condrieu. Et une Côte-Rôtie en prime.

Le [06/10/2021](#) par [Les5duVin](#) dans [Coup de coeur](#)

A ceux qui pensent que tous les Condrieu se ressemblent, voici la preuve du contraire en deux vins, et du même producteur, à savoir Christophe Pichon.

Le premier, la cuvée Roche Coulante 2019, dans un registre opulent, est peut-être ce qui se rapproche le plus de ce que l'on attend habituellement d'un Condrieu, à savoir les notes gourmandes du viognier, l'abricot, la pêche, quelques notes terpéniques, mais aussi du tilleul en fleurs et de la camomille. Avec, en bouche, une belle souplesse, un boisé bien fondu enrobé dans du miel et quelques épices (curcuma, safran). S'il est puissant (15° d'alcool), il n'est pas lourd, cependant.

Il s'agit de vignes de 40 ans, plantées à 9.000 pieds/hectare sur des coteaux granitiques exposés au Sud. Les vins sont élevés en fûts de 3 ans.

Prix de vente (boutique en ligne du producteur): 39 euros



Le second, la cuvée Pur 100, est également issue de vieilles vignes (35 ans) sur granits, mais exposées à l'est, et elle est vinifiée sans soufre. Elle développe des arômes assez différents, de poire et de melon, d'eau de rose. Elle paraît plus fluide, sans pourtant être fluette. J'ai beaucoup apprécié sa note d'agrumes (bergamote) rafraîchissante en finale.

Prix de vente (boutique en ligne du producteur): 45 euros

J'ai rapporté les deux cuvées à la maison, histoire de voir si je parviendrais à les départager une fois plus aérées. Et bien non. J'aime les deux. Et je suppose de Christophe Pichon aussi – on ne devrait jamais devoir avoir à choisir entre ses enfants, n'est-ce pas?



Du même producteur, épinglons pour finir l'éblouissante Côte-Rôtie Rozier 2019, qui pousse pas mal de curseurs aromatiques au maximum – fleurs, fruits noirs, épices, réglisse, moka se succèdent, virevoltent et finissent par se réunir comme dans une étreinte. Et avec quelle fougue, en plus !

Ce vin offre sûrement un beau potentiel de garde, bien sûr, mais devant tant de plaisirs, voudra-t-on attendre?

Prix de vente (boutique en ligne du producteur): 55 euros.

www.domaine-pichon.fr

Hervé Lalau