

Vins

# Patience 2018 AOP Condrieu



Vin doux issu d'une récolte tardive en vendanges manuelles  
Dernière édition : 27 février 2024

**Cépage :**

Viognier, âge moyen des vignes 30 ans.

**Œil :**

Jaune orangé limpide aux reflets dorés.

**Nez :**

Intense et mûr mais tout en finesse, avec la riche palette des arômes séduisants du viognier : mangue, poires, coing, bergamote, pêches, abricot, violette, fleur d'aubépine, amandes grillées, épices.

**Bouche :**

Gourmande, ample, fruitée (pêche, orange) d'une surprenante fraîcheur, finement poivrée, belle longueur.

**Accords :**

Foie gras, tajine, chapon truffé, roquefort, fondant au chocolat, tarte à l'abricot, desserts au chocolat.

**Sol :**

Granitique. Pentex exposées sud, sud-est en terrasses.

**Vendanges :**

Récolte manuelle en trois tris successifs dont le dernier à eu lieu le 28 novembre 2018.

**Vinification :**

Pressurage direct en pressoir pneumatique, vinifié en futs de chêne et levures indigènes avec contrôle des températures. La fermentation se termine naturellement pour atteindre un équilibre de 13.5° d'alcool avec 110 grammes de sucres résiduels.

**Elevage :**

Environ 10 mois en futs de chêne

Le domaine familial Pichon Père et Fils dans la Vallée du Rhône septentrionale (région Auvergne-Rhône Alpes) est réputé pour la qualité de ses vins dans les différentes appellations: Condrieu, Côte-

Rôtie, Saint-Joseph, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-du-Rhône. Sans oublier des Vins de Pays.

Christophe Pichon a assuré pendant trois mandats la présidence du syndicat des vignerons de l'AOP. Avec son épouse Isabelle, il avait repris l'exploitation de son père. Leurs fils Corentin, Alexis et Victor ont intégré le domaine. Grâce au savoir-faire familial acquis au fil de plusieurs décennies, le domaine familial produit des vins qualitatifs, tout en finesse et élégance. Le Domaine de 30 hectares est labellisé HVE3.

L'appellation Condrieu ne couvre que 220 hectares. L'unique cépage, le viognier, pousse dans des pentes abruptes sur des sols de granits décomposés. Les vignes s'accrochent sur des terrasses sur la rive droite du Rhône, à une quarantaine de kilomètres au sud de Lyon. La forte pente, souvent plus de 50%, impose le travail manuel. Les vins produits offrent richesse et fraîcheur, fruit et minéralité. Ils se boivent jeune mais les grandes cuvées peuvent patienter jusqu'à 20 ans. Ils se dégustent avec un foie gras, des asperges, des cuisses de grenouilles, des fromages de chèvres ou un dessert à l'abricot.