

MAISON CHRISTOPHE PICHON PÈRE ET FILS

Finesse et élégance, un domaine familial, des terroirs prestigieux

La Maison Pichon Père & Fils vinifie 30 hectares, répartis sur **Condrieu, Côte Rôtie, Saint-Joseph blanc et rouge, Cornas, Crozes-Hermitage et Hermitage blanc et rouge et un Côtes-du-rhône rouge.**

Une production de vin de pays blanc et rouge complète la gamme, et pas seulement, car le domaine participe activement à la renaissance des historiques vins de **Seyssuel.**

Christophe Pichon est un vigneron spécialiste de la rive droite du Rhône et des appellations incontournables et prestigieuses de cette région réputée. Sa vision est résolument moderne et son engagement dans la vie du vignoble est totale, sa faculté à échanger et à transmettre a sans aucun doute permis aux enfants d'Isabelle et Christophe de trouver une place au domaine de façon naturelle.

La production de 180 000 bouteilles est vendue au domaine et présente chez des cavistes et dans des restaurants dont de nombreux restaurants étoilés français. Les vins sont également distribués dans plus de 30 pays dans le monde.

Tout commence par une histoire de famille



Isabelle, Corentin, Christophe Pichon - @Carlier

*Une cave au top niveau pour un domaine dans l'ère du temps :
Christophe et Corentin ont pu imaginer une nouvelle cave sur mesure, inaugurée en 2022, qui permet une grande liberté d'action et un confort bienvenu.*



SARL Christophe PICHON, 3 Zone Viticole Jassoux Grand Val, 42 410 Chavanay – 04 74 87 06 78
famillepichon42@gmail.com – <https://maison-christophe-pichon.com/>
Ouvert toute l'année de 10h à 12h et de 14h à 18h (fermé dimanche et jours fériés).
[Boutique en ligne](#)

Relations Presse Paris : VINCONNEXION INT - 33 (0)6 22 60 14 15 - vinconnexion@vinconnexion.com
www.vinconnexion.com – [Think Drink Global](#)

Une histoire de famille et de passion

- 1987 : Christophe Pichon a toujours voulu être viticulteur. Après ses études d'œnologie en Mâconnais à Macon-Davayé, il rejoint au domaine son père qui avait repris l'exploitation à l'abandon de son propre père.
- 1991 : Christophe achète ses premières vignes et s'installe indépendamment de Philippe Pichon, suivant les conseils de celui-ci, le domaine Christophe Pichon était né.
Deux ans après il investit dans un coteau en friche pour planter de la vigne en AOC Saint-Joseph.
Aujourd'hui cette parcelle produit la cuvée « Palisse » en St Joseph.
Deux structures sont créées, jusqu'au départ à la retraite de Philippe en 2000.
- 2010 : agrandissement et rénovation de la cave avec l'ajout de 440 m² à la cave existante :
 - une cave enterrée de 220 m² qui sert au vieillissement des vins en fûts.
 - un caveau de dégustation et un bureau.
 - un local de stockage de vins en bouteilles climatisé ainsi qu'une aire de préparation des commandes.
- 2012 : Corentin intègre le domaine familial après ses études en viticulture-œnologie.
Deux ans plus tard, il part vinifier la Syrah en Australie dans la très réputée région de la Barossa Valley avant de revenir au domaine vinifier son deuxième millésime de la même année ! Fort de son expérience, il affine les vinifications en parfaite harmonie avec la philosophie du domaine et il permet à Christophe de ne plus avoir à jongler chaque jour entre la conduite délicate du tracteur dans les vignes en coteaux, la vinification, le commerce et le reste.
- 2014 signe également l'arrivée d'Alexis, après un séjour d'une année en Australie pour faire ses armes dans un domaine d'une quinzaine d'hectares (Tasmanie). Polyvalent, il est plus spécifiquement responsable de la clientèle professionnelle et de la réception des clients étrangers au domaine.
- Quant à Isabelle, elle gère la partie administrative et comptable, l'accueil de la clientèle, tout comme la préparation des commandes, la gestion du personnel des vendanges, etc...
- Victor, après des études dans l'immobilier, rejoint le domaine en septembre 2021.
- Laetitia, la compagne de Corentin est la dernière arrivée sur le domaine pour épauler Isabelle à l'administratif. Elle accompagne également Corentin lors des salons et visite de la clientèle professionnelle.
- 2023 : la cave dernier cri est opérationnelle à 100 % depuis janvier : projet de longue date et ouverte pour les vendanges 2022 elle est à l'image de l'esprit de perfection de la famille Pichon et celle de leurs vins toujours plus fins et élégants.



Les spécificités côté viticulture et vinification

Il suffit de mettre les pieds dans une vigne de la famille Pichon pour comprendre la rigueur et la précision dont fait preuve toute l'équipe.

Le domaine s'étend actuellement sur environ 30 ha en propriété et achat de raisins.

Les vendanges sont manuelles, le Domaine propose une large gamme présentant les appellations renommées.



*Parcelle de Condrieu
 Coteau Saint-Joseph*

- Vins de la Cote Rôtie, les incontournables de la vallée du Rhône.

- Saint-Joseph rouge, Saint-Joseph blanc : sur la rive droite du Rhône, les sols sont homogènes, essentiellement granitiques. Les coteaux sont pentus et la vigne est plantée en terrasses. Âge des vignes 5 (pour les plus jeunes en blanc) à 50 ans.

- Vins de Condrieu : l'excellence en blanc.

Un sol granitique, en coteaux, exposition sud/Sud - est. Âge des vignes de 20 à 70 ans pour la cuvée « Roche Coulante ».

- Les Hermitage blanc et rouge proviennent d'un terrain calcaire argilo limoneux, en coteau.

- Le Crozes-Hermitage rouge est produit sur un sol de galets roulés mélangés avec l'argile rouge. Le Blanc est produit sur des sols granitiques.

- Le Cornas, un assemblage parcellaire, est produit sur un sol granitique en haut et milieu de coteaux.

- Viognier et Syrah : les VDP, vins de Seyssuel rouge et blanc, sont issus de parcelles situées sur la rive gauche du Rhône sur un sol de schiste. Les IGP blanc et rouge des Collines Rhodaniennes issus de la rive droite, sont produits sur des parcelles granitiques de hauts de coteau.

Christophe Pichon, conscient que l'évolution d'un domaine doit se nourrir de nouvelles idées, se réjouit d'avoir laissé Corentin faire des essais, « *les vins ont gagné encore en précision et en finesse, il a également pu réaliser plus d'achat de raisins. Il se consacre à la cave et à l'élevage. Il est l'auteur entre autres de notre première vinification des vins blancs sans sulfites, reconduite mais pas achevée en 2020 suite à la crise. Une autre de nos spécialités est de vinifier avec nos propres levains* ».

Passionné par les vinifications, conforté par Christophe qui lui donne les clés de la cave, Corentin va faire entrer la Maison Pichon dans une nouvelle dimension : approche parcellaire des vinifications, créations de nouvelles cuvées, nouvelles plantations.

Intuitif, précis et méticuleux, Corentin a haussé le niveau d'exigence tant à la vigne qu'en cave. Il n'hésite pas à remettre en question ses acquis et à faire évoluer ses pratiques. L'utilisation récente de la vendange entière, le travail sur les bois avec pas moins de 11 tonneliers, l'intégration de fûts de plus grande contenance, illustrent cette appétence pour le souci du détail et de l'amélioration constante des moyens de production. Un jusqu'aboutisme qui s'exprime à plein dans les différentes cuvées de la maison qui gagnent en précision et en expression de terroir.

AOP Condrieu



Condrieu

- Cépage : Viognier
- Élevage : 30 % cuve Inox 66 % de futs dont 1/3 de fûts neufs

Condrieu Pur 100

Un premier vin sans sulfites et une histoire

- Cépage : Viognier
- Élevage : 7 mois environ dans les mêmes barriques de 3 ans pour 50% et en amphore pour les 50% restant.

Condrieu Roche Coulante

Cuvée issue d'une sélection parcelle

- Cépage : Viognier
- Élevage : 11 mois en fûts de trois ans.

Condrieu Patience

Vin doux issu d'une récolte tardive.

Produit en fonction du millésime

- Cépage : Viognier

Condrieu Caresse

- Cépage : Viognier
- Élevage : 50 % en fûts neufs et 50 % en fûts d'un an



Vins Blanc Condrieu 2021 Acacia-Châtaignier-Chêne

en coffret cadeau de 3 bouteilles de 50 cl, nommées sous l'essence de bois dont elles ont été élevées.

- Cépage : Viognier
- Élevage : en fûts neuf d'acacia, de châtaignier ou de Chêne

AOP Côte Rôtie, l'un des plus anciens vignobles de France

On distingue la Côte Rôtie brune (plus corsée qui vieillit plus lentement) et la Côte Rôtie blonde (plus délicate) en fonction de l'emplacement des vignobles. La Syrah est le cépage principal auquel s'adjoint parfois une pointe de Viognier.

Côte Rotie TESS

- Cépage : 100 % Syrah
- Élevage : 18 mois en fûts de 3 mois

Côte Rotie Rozier

- Cépages : 90 % Syrah et 10 % Viognier
- Élevage : 18 mois essentiellement en fûts neufs

Côte Rotie Promesse

- Cépages : 90 % Syrah et 10 % Viognier
- Élevage : 18 mois, 75% en fûts neufs, 25 % fût d'un an

Côte Rotie La Comtesse en Côte Blonde

- Cépage : Syrah
- Année de plantation : 1933
- Élevage : 18 mois en fûts neufs



AOP Cornas

Cuvée Cornas Allégorie

- Cépage : Syrah
- Élevage : 18 mois en barriques neuves à 2 vins

Côtes-du-Rhône rouge

CDR Symphonie

- Cépages : Syrah 60 % Grenache 40 %
- Élevage : 8 mois en fûts de 3 et 4 ans d'âge



AOP Saint-Joseph

Saint-Joseph blanc

- Cépages : 90 % Marsanne et 10 % Roussanne
- Élevage : 10 mois en fûts de trois ans maximum

Saint-Joseph rouge

- Cépage : Syrah
- Élevage : 1 an en fûts neufs à 4 ans

Saint Joseph Palisse

Le millésime 2023 est lancé fin 2024

- Cépage : Syrah
- Élevage : 16 mois en barriques (de neuves à 4 vins)



Vins de Seyssuel et de pays

Ils sont issus de parcelles situées sur la rive gauche du Rhône :

Mosaïque

IGP Syrah Collines Rhodaniennes - Seyssuel

- Cépage : Syrah
- Élevage : en fûts de 3 et 4 ans d'âge

Cuvée VDP Seyssuel Diapason

IGP Viognier Collines Rhodaniennes - Seyssuel

- Cépage : Viognier
- Élevage : en fûts de 3 et 4 ans d'âge

Cuvée issue de parcelles situées sur la rive droite du Rhône

Viognier

Vin de pays blanc des Collines Rhodaniennes

- Cépage : Viognier
- Élevage : 6 mois, 30 % en fûts et 70 % en cuves

Vin IGP-VDP Syrah

- Cépage : Syrah
- Élevage : 9 mois, en fûts de 4 et 5 ans d'âge



AOP Crozes-Hermitage blanc et rouge

Crozes-Hermitage rouge

Le millésime 2022 est lancé en juin 2023, provenant d'achat de raisins.

- Cépage : Syrah
- Élevage : 10 mois en fûts de chêne d'1 à 4 ans

Crozes-Hermitage blanc

Le millésime 2023 est lancé fin 2024

- Cépage : Marsanne
- Élevage : 10 mois en fûts de chêne de 500l d'1 à 4 ans



AOP Hermitage blanc et rouge

Le millésime 2021 est lancé en juin 2023, provenant d'achat de raisins.

Opale Hermitage blanc

- Cépages : 95 % Marsanne et 5 % Roussanne
- Élevage : 18 mois en fûts dont 30% de chêne neuf

Le millésime 2021 est lancé en juin 2023, provenant d'achat de raisins.

Béryl Hermitage rouge

- Cépage : Syrah
- Élevage : 18 mois en fûts dont 30% de chêne neuf

