

2023, une nouvelle cave au top niveau pour un domaine dans l'ère du temps

A l'image de l'esprit de perfection de la famille Pichon et celle de leurs vins toujours plus fins et élégants, la cave dernier cri, projet de longue date et ouverte pour les vendanges 2022 est opérationnelle à 100 % depuis janvier.

Construit dans le hameau du domaine familial au Grand Val et attenante à la plus grosse partie des 23 ha du vignoble, cet outil avant-gardiste est un véritable bijou de technologie de pointe.



SARL Christophe PICHON, 3 Zone Viticole Jassoux Grand Val, 42 410 Chavanay - 04 74 87 06 78

chrpichon@wanadoo.fr - www.domaine-pichon.fr

Ouvert toute l'année de 10h à 12h et de 14h à 18h (fermé dimanche et jours fériés)

RP Paris : VINCONNEXION Int

+33 (0)6 22 60 14 15- vinconnexion@vinconnexion.com - www.vinconnexion.com

Une cave moderne, grande, fonctionnelle, des équipements premiums pour des terroirs prestigieux

L'implantation des nouvelles installations à seulement 500 m de l'ancienne cave était prévue depuis trois ans puis retardée suite à la période Covid.

Corentin et Christophe Pichon se félicitent d'avoir aujourd'hui un outil idéal et davantage de place avec ses 2400 m² (dont un toit terrasse de 220m² avec vue sur les parcelles du domaine) contre 900 m² auparavant, permettant une meilleure capacité d'accueil de groupes dans le vaste caveau de dégustation.

La cuverie moderne abrite 35 cuves tronconiques de 25 à 50 hl pour un travail parcellaire, le chai 450 fûts ainsi que quelques jarres pour l'élevage des sans-sulfites depuis le millésime 2020.

Côté technique :

- l'échangeur coaxial (double tubulure) pour réguler rapidement les mouts de raisins, a déjà été utile lors des dernières vendanges pour refroidir de 10°C en instantané les mouts de vins récoltés les après-midi.
- le contrôle automatique des caves d'élevage en fûts permet d'ajuster une hygrométrie de 80%.
- la cave est construite selon le principe de la gravité pour une vinification optimale et ainsi éviter la trituration des raisins.



Cuves®Carlier



Corentin et Christophe Pichon

Les nouveautés de l'année 2023

Des Hermitage blancs et rouges, ainsi que des Crozes-Hermitage rouges avec le millésime 2021 compléteront la gamme (ce sont des achats de raisins).



Tout commence par une histoire de famille, qui partage la passion de la Syrah et du Viognier. 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 20 pays dans le monde.

Isabelle, Corentin, Christophe Pichon
®Carlier

**Corentin et Christophe PICHON vous accueilleront à Wine Paris, Hall 3C 194-02
Et à Découvertes en Vallée du Rhône à Ampuis lundi 3 avril**