

# Domaine Olivier Pithon "La D18" blanc sec 2017



Prix du produit :

**228,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2017

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La D18

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: grenache gris

**Description brève du produit :**

La grande cuvée de grenaches (blanc et gris) signée Olivier Pithon. 16/20 RVF.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE O. PITHON  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

commentaires sur ce

Domaine Olivier Pithon D18 blanc 2017

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 16/20. *La cuvée D18 conjugue admirablement en 2017 droiture et citron confit.*

Cette cuvée figure dans "la cave idéale" du Guide, dans la rubrique "15 expression pures de la

---

*biodynamie : les grands vins biodynamiques ont quelque chose en plus".*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 15/20. *Croquant, doté d'une texture finement granulée, ce blanc de caractère sincère et encore très jeune affiche fraîcheur, notes de poires, de pêche, d'agrumes, salines. Il gagnera en complexité dans les années à venir. Fourchette d'apogée : 2019-2029.*

Accords mets et vins : pâtes et risottos au poisson ou au fruits de mer, plateau de fromages, fromages de vache, poisson de rivière, poisson crus, sushis.

**La Revue du Vin de France** (n°622 juin 2018, spéciale millésime 2017) : 15,5-16/20. *En travail, difficile à cerner, ce vin de grande ampleur impressionne en finale, avec un très long sillage de zestes d'agrumes.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

Quand on a déjà emprunté cette route entre Calce et le Col de la Dona, on se dit que cela valait bien un nom de cuvée. Surtout celle-là, uniquement basée sur une sélection des plus beaux versants de Grenaches Blancs et Gris.

Ces cépages nous avaient apporté une telle satisfaction en 2001, que l'envie nous est venue d'en explorer toute leur richesse et leur complexité pour en faire un grand vin blanc.

Vinifier et élever ce vin en cuve de bois pendant douze à seize mois, nous paraît être un minimum pour accompagner la densité de ces beaux raisins.

**Appellation** : IGP Côtes Catalanes

**Terroir** : Terroir de Schistes

**Cépages** : 50% Grenache Gris et 50% Grenache Blanc

**Vendanges** : à la main, sélection parcellaire

**Vinification** : par pressurage direct

**Elevage** : en Cuve bois pendant 12 à 16 mois

**Rendement** : 11hl/ha, 3000 bouteilles

**Surface** : 2 ha