

Domaine Olivier Pithon "La D18" blanc sec 2020 (3 bouteilles)



 | Vignerons d'Exception

Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): Olivier PITHON
Millésime: 2020
Appellation: Côtes du Roussillon
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La D18
RVF: 94/100
Cépage dominant: grenache gris

Description brève du produit :

94/100 RVF. La grande cuvée de grenaches (blanc et gris) signée Olivier Pithon. Un incontournable qui se garde au moins 5 ans.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Olivier Pithon D18 blanc 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : 94/100. *La D18 2020 est plus en retenue avec ses arômes délicats d'agrumes et fumés, mais la bouche est profonde. Un vin droit*

et complexe qui ira loin

La Revue du Vin de France (K. Valentin, nov. 2025, Roussillon : l'infinie noblesse des blancs catalans) : Olivier Pithon est arrivé il y a plus de vingt ans à Calce. Dès le départ, le vigneron angevin, frère de Jo Pithon, a su maîtriser les acidités des raisins du Midi, bien différents des légers chenins de Loire, et sa production, mi-rouge, mi-blanc, séduit. Aujourd'hui, il produit encore des cuvées parmi les plus désirables du coin, avec une sensibilité particulière sur les blancs. Fervent défenseur de l'expression des terroirs à travers les grenache gris et macabeu, il plante aussi clairettes blanche et rose, bourboulenc et albarino... Tous les moyens sont bons pour trouver de la fraîcheur, à commencer par la capacité des raisins à résister au manque d'eau. Olivier Pithon mise sur le potentiel de vieillissement des blancs, on se régale donc de vins qui a minima ont pris deux ans.

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 élérer 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 14 à 16 mois

Rendement : 11hl/ha, 3000 bouteilles

Surface : 2 ha