

Domaine Olivier Pithon "Laïs" rouge 2021



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2021

Appellation: Côtes du Roussillon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Laïs rouge

RVF: 93/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

93/100 RVF. Nommée d'après le nom de la vache du vigneron, c'est la principale cuvée du DOP (Domaine Olivier Pithon :-). Accessible jeune, elle permet de goûter à la magie du domaine et d'attendre l'épanouissement des grandes cuvées parcellaires. On peut aussi l'attendre une dizaine d'années sans aucun souci.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Olivier Pithon "Lais" rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **93/100**. *Laïs 2021 est un*

grand séducteur. Derrière une pointe de réduction, il arbore ses habits de fleurs rouges, de cassis écrasé, avec un grand dynamisme de bouche et une belle persistance acidulée.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **92/100**. *Laïs 2021 est profond, sur la pivoine, le camphre, avec un toucher de bouche suave. La finale est encore structurée, mais les tanins nobles vont se fondre.*

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.*

Fiches techniques rédigées par le domaine :

Ce vin symbolise le coeur de la gamme du domaine. Grâce à une qualité montante dans les vignes et le désir de faire évoluer nos vins, cette nouvelle cuvée a vu le jour. Nous souhaitons par ce vin obtenir un combiné de fruit et de richesse que nous apportaient séparément nos deux précédentes cuvées.

L'assemblage est bien local, il montre à la fois la diversité de nos cépages et celle de notre terroir: Carignan, Grenache Noir et Mourvèdre sur des sols de schistes, d'argilo calcaire et de marnes.

Les vins sont vinifiés par terroir, c'est pour nous, la meilleure manière de les laisser s'exprimer. Puis ils sont assemblés en cuve en béton. Le matériau d'élevage est primordial, et son choix va dépendre des notes que nous souhaitons retrouvées dans le vin. Ainsi, le béton nous apporte une grande fraîcheur et des notes séveuses que nous aimons tant.

Appellation : AOP Côtes du Roussillon

Terroir : argilo-calcaire, Schistes, Marnes

Cépages : Grenache noir, Carignan, Mourvèdre

Vendanges : à la main

Vinification : traditionnelle et par terroir

Elevage : en cuve béton

Dégustation : Grande fraîcheur & notes séveuses

Rendement : 30 hl/ha, 15 000 bouteilles

Surface : 4,5 ha