

# Domaine Olivier Pithon "Laïs" blanc sec 2022



Prix du produit :

**144,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2022

Appellation: Côtes du Roussillon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Laïs Blanc

RVF: 94/100

Cépage dominant: grenache gris

Description brève du produit :

**94/100 RVF.** Un vin du sud (grenache gris et blanc, maccabeu) bien vif dès l'attaque, très complet, qui évoluera vers la minéralité avec le temps.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Olivier Pithon Lais blanc sec 2022 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **94/100**. *Laïs 2022 se montre encore plus ouvert que l'année dernière, ayant conservé son empreinte grillée et fumée, tout en continuant à gagner en patine et en allonge.*

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **93/100**. *Laïs 2022 entretient cette belle réduction grillée, avec une bouche étirée sur le pomelo et la poudre à canon. Un blanc complexe, promis à une grande garde.*

**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 clarettes 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 du vin rédigée par le domaine :**

Bizarre d'appeler un vin par un nom de vache. Pas si tordu quand on connaît Laïs, une Jersiaise, en pays catalan. Ça résume pas mal le vin. Toute la fraîcheur et la vivacité septentrionale mariées à la richesse méditerranéenne.

Maccabeu, Grenache Blanc et Gris sur coteaux schisteux, avec des expositions variées, constituent cet assemblage. La fermentation puis l'élevage se déroulent en fûts (foudres 50% et barriques 50%) neufs, de un ou deux vins, pendant huit à dix mois. Toujours dans cet esprit de respect du raisin, le bois sait se faire discret pour laisser parler des notes florales très fraîches. On peut donc boire ce vin dans sa prime jeunesse, sur la vivacité des arômes et de la bouche, ou l'attendre pour se laisser surprendre par une évolution très minérale.

**Appellation :** IGP Côtes Catalanes

**Terroir :** de Schistes, à Calce

**Cépages :** Grenache Gris, Blanc et Macabeu

**Vendanges :** à la main

**Vinification :** traditionnelle, pressurage direct

**Elevage :** 1/2 barrique et 1/2 foudre pendant 10 mois

**Rendement :** 35 hl/ha

---

**Surface** : 6 ha