

Domaine Olivier Pithon "Le Pilou" rouge 2022



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2022

Appellation: Côtes du Roussillon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Pilou

Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

Une cuvée parcellaire de très haut niveau signée Pithon. Déjà magnifique en 2024, mais gagnera en finesse avec le temps.

Description du produit :

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

IGP Côtes Catalanes "Le Pilou" rouge 2022 d'Olivier Pithon

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 :

Cépages : 80% vieux Carignan, 20% sélection parcellaire de Grenache Noir

Ces vieux carignans, installés depuis plus de 100 ans sur un plateau calcaire, sont bichonnés avec amour pour en extraire les plus beaux raisins : du cousu main ! Nous voulons par cette sélection montrer l'expression d'un cépage qui, bien que noble, est en train de sortir des décrets d'appellation.

Un élevage de 18 mois en demi muids nous permet de garder le velouté, la fraîcheur et la finesse de ce vin.

Terroir Argilo-Calcaire.

Rendement : 20hl/ha

Surface : 2 ha