

Domaine Olivier Pithon "La D18" blanc sec 2023



 | Vignerons
d'Exception

Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2023

Appellation: Côtes du Roussillon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La D18

Cépage dominant: grenache gris

Description brève du produit :

La grande cuvée de grenaches (blanc et gris) avec une touche de macabeu (15%) 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 sec 2023 :

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 départementale 18 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 Maccabeu et de Grenache Blanc 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 éléver 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 : 85% Grenache Gris et Blanc, 15% Macabeu

Vendanges : à la main, sélection parcellaire

Vinification : par pressurage direct, débourbage à 6°C

Elevage : en cuve bois pendant 14 à 16 mois

Rendement : 20hl/ha

Surface : 2 ha