

# Domaine Olivier Pithon "Laïs" blanc sec 2023



Prix du produit :

**138,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2023

Appellation: Côtes du Roussillon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Bettane + Desseauve: 91/100

Cépage dominant: grenache gris

Alcool (%/vol.): 13



Description brève du produit :

**91/100 RVF.** Un simple vin du sud (grenache gris et blanc, maccabeu) bien vif dès l'attaque, équilibré, qui évoluera vers la minéralité avec le temps... pour ceux qui arrivent à résister ; car il est déjà délicieux en 2025 et on se demande comment il peut s'améliorer !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Olivier Pithon Laïs blanc sec 2023**

**La Revue du Vin de France** (fév 2026) : **91/100**. *Les origines ligériennes d'Olivier Pithon ne sont pas étrangères au renouveau stylistique dont il fut un acteur majeur dans les années 2000. Servi par le beau terroir de Calce, il a d'emblée joué sur le registre de la finesse et de la fraîcheur, tant en rouge*

*qu'en blanc. La cuvée Laïs incarne parfaitement cette recherche de fraîcheur et de digestibilité, jouant avec les limites de la maturité tout en conservant de la chair.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept 2025): **91/100**. *A la limite entre la maturité juste et la juste maturité, Laïs blanc 2023 procure un plaisir immédiat sans rien perdre de sa capacité de 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 chemins 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 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

---

