

Domaine Olivier Pithon "Laïs" rouge 2022 (12 bouteilles)



Prix du produit :

264,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2022

Appellation: Côtes du Roussillon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Laïs rouge

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 90/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

92/100 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 parcelaires. 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**

Commentaire sur ce

Domaine Olivier Pithon "Lais" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **92/100**. *Dans une phase ingrate pour l'instant, Lais rouge se montre austère mais ne manque pas de finesse. Un vin qui demandera de la patience.*

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