walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine Olivier PITHON, Côtes Catalanes "LE PILOU" 2022

75 cl Rouge Languedoc-Roussillon IGP Côtes Catalanes



BIO - BIODYNAMIE

95/100

C'est l'histoire d'un vigneron d'Anjou, passé par Bordeaux, qui tombe amoureux du village de Calce en 2000. En 2001, Olivier Pithon déniche quelques 7 hectares dans le secteur et achète aussitôt son premier dynamiseur pour appliquer les pratiques biodynamiques. Le domaine sera certifié en 2010. Il totalise aujourd'hui 22 hectares sur trois zones aux géologies distinctes (schistes, marnes et argilo-calcaire), avec une moitié de vins blancs. Le chai, construit à l'extérieur du village, permet également au vigneron de vinifier son petit négoce, avec les raisins de vignerons de qualité partageant sa philosophie. Tous les vins, du négoce aux cuvées issues des vignobles domaine, sont empreints de charme, avec des touchers de bouche très délicats et de l'énergie. Une gamme joyeuse, ouverte, avec du pulpeux et sur les vins de garde, beaucoup de complexité. Un domaine référence. Bravo !

Le domaine Olivier Pithon est noté 2*/3 à la RVF (très grand domaine doté de terroirs fabuleux) et 3*/5 au guide Bettane & Desseauve (production de haute qualité pouvant servir de référence). Le domaine est certifié Ecocert (biologie) et Biodyvin (biodynamie). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Olivier Pithon (Côtes Catalanes)

Calce est un lieu unique entre la Méditerranée, les Pyrénées et les Corbières. Quand on a déjà emprunté cette route entre Calce et le Col de la Dona, on se dit que cela valait bien un nom de cuvée, Les cuvées parcellaires d'Olivier Pithon se définissent par un style ''Loire'', élégant, avec beaucoup de tension et de minéralité ! Les cuvées Maccabeu et D18, élevés sur de riches terroirs de schistes, nous donnent des vins racés, assurément des grands blancs du Sud !

''Le vin, j'y suis comme on dirait tombé dedans quand j'étais petit'', nous annonce Olivier Pithon. Un grand-père vigneron en Anjou, puis un grand frère vigneron lui aussi dans les coteaux du Layon, Jo Pithon, l'initient aux secrets du vin. La magie opère, et Olivier Pithon travaille dans les vignes dès 14 ans, en apprentissage d'abord dans l'Anjou, puis en stages successifs. Le Bordelais, le Beaujolais, le Jurançon. Une passion pour la terre et le vin était née.

Mais c'est une rencontre, avec Stéphane Derenoncourt, célèbre vinificateur dans le Bordelais qui lui fit

découvrir la sensibilité, la délicate alchimie du vin, symphonie de plaisir, d'équilibre et de légèreté. Mais aussi qu'il est important de faire les vins que l'on aime, et l'amour du travail bien fait, le choix précis des interventions, l'importance de la dégustation dans la création d'un vin, le respect des raisins.

Olivier Pithon ressent alors l'impérieux désir d'être aux commandes de son propre vignoble, et aussi, d'en faire son lieu de vie. Séduit par une vue époustouflante sur la Méditerranée, les Corbières, les Pyrénées, par un terroir de des coteaux de schistes, marnes et calcaire, il acquiert fin 2000 8,5 ha de vieilles vignes à Calce dans les Pyrénées-Orientales. Janvier 2001 le trouve debout dans ses vignes, sécateur à la main ! Une nouvelle aventure commence, tout est possible, tout est réalisable, tout est à faire !

Très vite, la nécessité de produire en bio s'impose au vigneron, comme une marque de respect pour ses vignes, une exigence qualitative, voir un choix de vie. Bien-sur, économiquement, c'était un pari fou pour une toute jeune entreprise, mais Olivier Pithon est ainsi, entier, généreux et naturel. Comme il nous l'explique, le travail en biodynamie, prolongement de l'agriculture biologique, lui a permis de mieux connaitre ses vignes, ses sols, ses terroirs, et donc de faire des vins plus sensibles et plus justes.

Quand on lui demande, pourquoi le nom de D18 pour un vin blanc, il s'amuse : ''la D18, c'est la magnifique départementale qui passe devant ma maison, juste entre Calce et le Col de la Dona !''. Cette cuvée exhale toute la richesse et la complexité des Grenaches Gris et Blanc et s'affirme comme l'un des plus grands vins blancs du sud. Vinifier et élever ce vin en cuve bois pendant douze à seize mois, est un minimum pour accompagner la densité de ces beaux raisins. Le MACCABEU est une sélection parcellaire sur schistes. Élevé en cuve bois pendant douze à seize mois, ce cépage typique donne des vins aux arômes intenses d'abricot, pamplemousse, fleurs blanches, entourant une belle structure avec une finale minérale.

Le vin

Cuvée composée exclusivement du cépage roi chez nous, le Carignan. 2 mamies centenaires côte à côte sur un plateau calcaire. Elles sont bichonnés avec amour pour en extraire les plus beaux raisins : du cousu mains ! Nous voulons par cette sélection montrer l'expression d'un cépage qui, bien que noble, est en train de sortir des décrets.

En un an, cette cuvée a acquis une dimension de finesse considérable. Magnifique délicatesse, enjôleuse, d'un grenache aérien sans dureté ni maigreur, "pinotant", floral, auquel le trait de vert de la vendange entière sied à merveille. (RVF, millésime 2014, noté 96/100)

La presse spécialisée en parle

C'est l'histoire d'un vigneron d'Anjou, passé par Bordeaux, qui tombe amoureux du village de Calce en 2000. En 2001, Olivier Pithon déniche quelques 7 hectares dans le secteur et achète aussitôt son premier dynamiseur pour appliquer les pratiques biodynamiques. Le domaine sera certifié en 2010. Il totalise aujourd'hui 22 hectares sur trois zones aux géologies distinctes (schistes, marnes et argilo-calcaire), avec une moitié de vins blancs. Le chai, construit à l'extérieur du village, permet également au vigneron de vinifier son petit négoce, avec les raisins de vignerons de qualité partageant sa philosophie. Tous les vins, du négoce aux cuvées issues des vignobles domaine, sont empreints de charme, avec des touchers de bouche très délicats et de l'énergie. Une gamme joyeuse, ouverte, avec du pulpeux et sur les vins de garde, beaucoup de complexité. Un domaine référence. Bravo ! (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Avec d'entrée de jeu 3 étoiles, le domaine Olivier Pithon (le frère de Jo, célèbre vigneron en Anjou) fait une entrée fracassante dans notre guide. Depuis 2010, les vignes y sont travaillées en biodynamie, les vins sont précis, aériens et régis par l'élégance et la concentration. Sa nouvelle cave, sur les hauteurs de Calce, lui procure les moyens d'aller de l'avant. Les cuvées Laïs et a fortiori la-D18, Le-Colt-d'en Olby ou le-pilou affichent de grandes ambitions, parfaitement justifiées ! Par sa pureté et son intensité, la cuvée de maccabeu domine ses concurrentes. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité, noté 3*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** 100% carignan
- **Terroir :** Terroir calcaire
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Elevé en foudres de 18 mois
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2034
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Non