

Domaine Olivier Pithon "Laïs" blanc sec 2018



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2018

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Laïs Blanc

RVF: 90/100

Wine Advocate (Parker): 87/100

Cépage dominant: grenache gris

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE O. PITHON

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Olivier Pithon Laïs blanc 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 90/100. *Marqué par des notes fumées et une bouche aérienne.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 14/20. *On aime sa matière légère, sa vivacité.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, june 2020) : 87/100. *Pithon's 2018 Cotes du Roussillon Blanc Laïs is a blend of 60% Macabeu and 20% Grenache Blanc and Grenache Gris, aged in foudres. It's light to medium-bodied, with a saline-quinine quality to its notes of lime, underripe pear and green apple. Brisk and refreshing, it would work best as an apéritif or shellfish accompaniment. Drink date : 2020-2021*

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 barriques neuves, de un ou deux vins, pendant huit à dix mois. Une partie est même faite en demi-muids de 600 litres. 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

Cépages : Grenache Gris, Blanc et Macabeu

Vendanges : à la main

Vinification : traditionnelle

Elevage : en foudre pendant 18 mois

Rendement : 18 hl/ha

Surface : 6 ha

Description brève du produit :

90/100 RVF. Déjà parfait à déguster en 2019, un vin du sud (carignan gris et blanc, maccabeu) bien vif dès l'attaque, très complet, qui évoluera vers la minéralité avec le temps.