

Deux créateurs passionnés.
Deux tempéraments affirmés.
Un même langage :
l'exigence du raffinement.
Yannick Alléno, chef étoilé,
perfectionniste.
Michel Chapoutier, vigneron
précurseur, engagé et militant.
Une histoire qui se crée autour
d'une passion sans cesse avivée.
Celle de la Vallée du Rhône.
Et plus que tout, celle du terroir.



Yannick Alléno &
Michel Chapoutier



Yannick Alléno &
Michel Chapoutier



Couronne de Chabot

Saint-Joseph rouge



Syrah.



Les raisins proviennent d'un sol granitique de belle texture sur le lieu-dit Chabot. Il s'agit d'un secteur tardif de Tournon-sur-Rhône.



Le vin est élevé en fûts pendant 16 mois.

Michel parle de son vin à Yannick

Beaucoup de fraîcheur, une grande complexité... Ce Saint-Joseph au rouge grenat profond révèle au nez des notes de cacao, de fruits noirs très mûrs. Des notes boisées aussi. L'attaque est puissante, riche. Les tanins sont denses et serrés. J'apprécie sa belle tension minérale et sa finale persistante.

Yannick propose à Michel

La fricassée de rognon de veau à la graine de moutarde de Meaux.

Couronne de Chabot

Saint-Joseph blanc



Marsanne.



Les raisins proviennent d'un sol granitique de belle texture. Il s'agit d'un secteur tardif de Tournon-sur-Rhône.



Bâtonnage pendant 2 mois, puis élevage sur lies fines pendant 8 mois.

Michel parle de son vin à Yannick

Ce Saint-Joseph blanc, à la robe soutenue, réunit délicatesse et gourmandise. Au nez, des notes grillées, des arômes de fruits à chair blanche. De la fraîcheur. L'attaque est riche, soutenue par une tension minérale. La finale, tout en longueur, s'achève par un bouquet de notes acidulées.

Yannick propose à Michel

Le filet de sole braisée.

Croix de Chabot

Saint-Joseph rouge



Syrah.



Granit et sables granitiques. Vignes de 30 ans, en gobelet et palissées de façon traditionnelle sur échelas. Coteaux exposés sud-est et bénéficiant d'une excellente exposition au vent.



L'élevage se fait en cuve béton afin de préserver entièrement l'expression minérale de cette sélection parcellaire.

Michel parle de son vin à Yannick

Ce Saint-Joseph exprime des nuances, de la complexité. Un nez aux arômes de fruits noirs, aux notes minérales, sanguines puis fumées. Une bouche pleine, puissante et équilibrée par la fraîcheur. La finale enfin, agréable et persistante.

Yannick propose à Michel

La tourte parisienne de canard.



Croix de Chabot
Saint-Joseph blanc

Marsanne.

Granit et sables granitiques. Vignes de 30 ans, en gobelet et palissées de façon traditionnelle sur échelas. Coteaux exposés sud-est et bénéficiant d'une excellente exposition au vent.

L'élevage se poursuit en fûts de 600 L sur les lies de fermentation, pendant 7 mois. Assemblage et fin d'élevage en cuve inox, afin de préserver l'expression minérale.

Michel parle de son vin à Yannick

Je relève d'abord, au nez, des notes de fleurs blanches, de pêche. De la délicatesse soutenue par une minéralité fumée. En bouche, les saveurs florales soulignent cette tension minérale. L'élevage est fondu, puissant. La finale est saline, ciselée de fins amers.

Yannick propose à Michel

Le vol-au-vent tour de Nesle.



Guer-Van
Crozes-Hermitage rouge

Syrah.

Sols brunifiés et colluvions, issus de granites métamorphisés (leptynites) plus ou moins caillouteux de l'ère primaire.

Le vin est élevé en fûts de chêne de plusieurs vins.

Michel parle de son vin à Yannick

Au nez, ce Crozes-Hermitage à la robe rubis profond dévoile des notes de fruits noirs, d'épices, de poivre, de fougère. En bouche, l'attaque est fraîche, les tanins veloutés. Les notes de Zan, de fruits noirs et de suite se marient harmonieusement.

Yannick propose à Michel

Les côtes de petit cochon charcutières.



Guer-Van
Crozes-Hermitage blanc

Marsanne.

Sols brunifiés et colluvions, issus de granites métamorphisés (leptynites) plus ou moins caillouteux de l'ère primaire.

L'élevage se fait en fûts sur lies fines.

Michel parle de son vin à Yannick

Le nez évoque des fruits jaunes, fleurs blanches, épices douces. En bouche, j'apprécie l'attaque riche et suave. La belle sucrosité, le bouquet de notes poire et pêche jaune, la finale complexe et saline.

Yannick propose à Michel

L'omelette Roger Beudaine.



Côtes du Rhône
rouge

Dominante Grenache.

Terrasses de galets roulés sur des sables ou des marnes du pliocène rougis par l'oxyde de fer.

Élevage en cuve béton pendant douze mois.

Michel parle de son vin à Yannick

Le nez est intense : fruits rouges, épices douces, senteurs de garrigue. En bouche, la puissance aromatique, la finesse des tanins précèdent une finale explosive. Je suis séduit par son exceptionnelle longueur, ses notes de réglisse.

Yannick propose à Michel

Le poulet du père Lathuille.

alleno-chapoutier.com

Le chemin était tracé.
Pourtant, Anne-Sophie et Michel
ont décidé de s'en écarter, très tôt.
L'intuition que l'aventure serait plus belle,
plus ardue aussi, en dehors du terrain
connu. La certitude que la cuisine,
pour Anne-Sophie, ou le vin, pour Michel,
pouvaient se réinventer. L'envie, enfin,
d'apporter à chacun de ces domaines
d'excellence, une interprétation propre.

&MICHELCHAPOUTIER ANNE-SOPHIEPIC&MICHELCHAPOUTIER ANNE-SOPHIEPIC

Their route was already marked out,
but very early on Anne-Sophie
and Michel both decided to stray from it.
They knew intuitively that their
adventures would be more exciting
off the beaten track and tougher too.
They were both sure they could contribute
to the reinvention of their respective
fields – cooking and wine.
And both were determined
to add their own touch to these
domains of excellence.



Sélection Parcellaire Saint-Péray Lieu-dit Payrolles Vin blanc - White wine

Le cépage
Marsanne.

Le terroir
Les raisins proviennent d'un sol de granite en altitude sur le lieu-dit Payrolles.

Les vendanges
Les raisins sont vendangés manuellement.

La vinification
Les raisins sont pressés en grappes entières.
La fermentation est thermo-réglée en fûts à 17° C en levures indigènes.

L'élevage
Le vin est ensuite élevé pendant 10 à 12 mois en demi-muids de 600 litres.

La dégustation
Robe : jaune d'or, dense, reflets verts.
Nez : il s'exprime d'abord par la complexité aromatique d'un vin où l'on retrouve pêle-mêle des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche, de poire et de belles nuances florales (aubépine). L'ensemble est sublimé par un côté réducteur avec de très belles notes végétales (polypode, anis...) qui amènent de l'élégance et de la fraîcheur.
Bouche : elle est généreuse, ample et soutenue par une grande tension toute minérale.
La finale est marquée par une très grande persistance aromatique.

Anne-Sophie propose :
le saint-pierre côtier à la vapeur douce, croquant et fine mousseline de concombre, beurre monté à l'anis vert.

Température de dégustation :
10-12°C.
La garde : 10 ans.

Grape variety
Marsanne.

Terroir
Grapes come from a granitic soil at high altitude on a small local area, Payrolles.

Harvest
Grapes are hand-harvested.

Vinification
The whole bunches are pressed. The fermentation is performed in casks under controlled temperature with natural yeasts.

Maturing
Then the wine is aged in ½ muids (600 l) barrels from 10 to 12 months.

Tasting
Colour: dense golden yellow with green lights.
Nose: firstly, on the nose, the wine presents a great aromatic complexity with citrus aromas, white-fleshed fruits, pear and great floral notes (hawthorn).
We also notice some notes of reductions with great vegetal notes (polypod, anise...) giving elegance and freshness.
Palate: the palate is generous, ample and enhanced by a great mineral tension.
We notice a great aromatic persistency in the final.

Anne-Sophie's suggested pairing:
coastal John Dory cooked at low temperature, served with smooth cucumber purée and crunchy marinated cucumber, and whisked butter with anise seed.

Serving temperature: 10-12°C.
Ageing potential: 10 years.



Saint-Péray Vin blanc - White wine

Le cépage
Marsanne.

Le terroir
Sols calcaires et argilo-calcaires.

Les vendanges
Les vendanges sont manuelles.

La vinification
Pressurage des grappes entières.
La fermentation se fait à basse température en cuves et en fûts.

L'élevage
Une partie se fait en fûts sur lies fines avec bâtonnages réguliers.
La mise en bouteille a lieu à la fin du printemps qui suit la récolte.

La dégustation
Robe : jaune paille, caractéristique d'une bonne maturité des raisins, limpide et brillante.
Nez : intense de fruits à chair blanche (pêche), floral (aubépine) et minéral.
Bouche : beaucoup de gras, notes de pêches blanches, une bonne minéralité, pointe d'amande amère qui allonge la bouche en finale.

Anne-Sophie propose :
les langoustines marinées à la menthe, crème de petits pois et oignons cébette à la réglisse mentholée.

Température de dégustation :
10-12°C.
La garde : 5 à 8 ans.

Grape variety
Marsanne.

Terroir
Clay and calcareous soils.

Harvest
Grapes are hand-harvested.

Vinification
The whole grapes are pressed. Fermentation is done at low temperature in casks and in vats.

Maturing
A part of the wine is aged in barrels on fine lees with regular stirrings. Bottling is done by the end of spring which follows harvesting.

Tasting
Colour: straw yellow which is a characteristic of a good maturity of the grapes. Limpid and brilliant.
Nose: intense nose of white flesh fruits, floral (hawthorn) and mineral.
Palate: a lot of fatness, aromas of white peach, a good minerality, a hint of bitter almond which extends the palate in the final.

Anne-Sophie's suggested pairing:
scampi marinated with mint, accompanied by green pea purée and spring onions with mint-flavoured liquorice.

Serving temperature: 10-12°C.
Ageing potential: 5 to 8 years.



VIN BIOLOGIQUE CERTIFIÉ
PAR l'ORGANIC WINE
CERTIFICATION SOCIÉTÉ
FRANCAISE



Cornas Bio

Vin rouge - Red wine

Le cépage

Syrah.

Le terroir

Assemblage de 3 secteurs de l'appellation:
 • Pieds de coteaux composés d'alluvions issus d'un socle granitique fortement décomposés (gore). Secteurs précoces (Cayret, Mazards, etc.).
 • Coteaux granitiques et plus calcaires situés au nord de l'appellation (Arlettes).
 • Un secteur plus en altitude et plus tardif (Saint-Pierre) composé de sables granitiques parsemés de calcaire et dépôts limoneux.

Les vendanges

Les vendanges sont manuelles.

La vinification

La vinification est traditionnelle en cuves béton. L'extraction se fait par remontages.
 La macération dure 4 semaines.

L'élevage

Le vin est élevé en fûts de chêne d'un à deux vins pendant 14 mois.

La dégustation

Robe: profonde et noire.
Nez: très noir, complexe et légèrement réducteur. On y retrouve des notes de fruits noirs sauvages et mûrs. S'accompagne ensuite de notes de graphites, de carbone, de suie.
Bouche: l'attaque est massive, avec des tanins serrés et fins, et une belle tension minérale. L'ensemble donne une sensation de volume, de plein en bouche, avec de la structure, de la chair et du croquant. Un Cornas puissant, racé, avec beaucoup d'équilibre et de finesse.

Anne-Sophie propose: confit de canard à la lavande et aux aromates.

Température de dégustation: 17-18°C.

La garde: 8 à 10 ans.

Grape variety

Syrah.

Terroir

A blend of grapes from 3 areas in the appellation:
 • Foothills made up of alluvium from a highly decomposed granite bedrock (gore). Early ripening areas (Cayret, Mazards, etc.).
 • Granite slopes with more limestone, located in the north of the appellation (Arlettes).
 • A later ripening area at higher altitude (Saint-Pierre) composed of granitic sands with limestone and silt deposits.

Harvest

Harvesting is carried out by hand.

Vinification

Traditional vinification in concrete tanks. Extraction using the pumping over method.
 4 week maceration period.

Maturing

The wine is aged for 14 months in oak barrels previously used for one to two vintages.

Tasting

Colour: deep, black hue.
Nose: very black, complex and slightly reductive on the nose. The wine shows notes of ripe, wild black fruit, which are then joined by notes of graphite, carbon and soot.
Palate: massive on entry to the palate with tight, fine tannins and lovely mineral tautness. Overall, the wine gives a sensation of volume, is full-bodied on the palate, well-structured, meaty and crisp. This is a powerful, distinguished Cornas, which shows a great deal of balance and finesse.

Anne-Sophie's suggested pairing: duck confit with lavender and herbs.

Serving temperature: 17-18°C.

Ageing potential: 8 to 10 years.

Côtes-du-Rhône

Vin rouge - Red wine

Les cépages

Assemblage de Grenache et de Syrah.

Le terroir

Le Côtes-du-Rhône "Pic & Chapoutier" est doté d'une extraordinaire richesse et complexité du fait de la diversité des différents terroirs dont proviennent les raisins (Drôme, Gard, Vaucluse, Ardèche). Les différents types de sol sont composés de terrasses alluviales argilo-calcaires, d'argile...

Les vendanges

La vendange se fait à bonne maturité.

La vinification

Les raisins sont entièrement égrappés. La cuvaison dure environ 2 semaines, ce qui donne au vin une belle structure tannique, permet son vieillissement et lui garantit une bonne stabilité.

L'élevage

Le vin est élevé en cuves. Les remontages permettent de le clarifier.

La dégustation

Robe: rouge carmin.
Nez: arômes de fruits rouges (principalement griotte), d'épices (régliasse, poivre gris).
Bouche: les tanins sont fermes et soyeux et le vin possède une belle structure.

Anne-Sophie propose: terrine de gibier, pickles d'oignon rouge.

Température de dégustation: 17-18°C.

La garde: 3 à 5 ans.

Grapes varieties

Blending of Grenache and Syrah.

Terroir

The Côtes-du-Rhône "Pic & Chapoutier" has an extraordinary richness and complexity because of the diversity of the different soils which grapes are coming from (Drôme, Gard, Vaucluse, Ardèche). The different types of soil are composed of terraces alluvial deposit terraces, clay...

Harvest

Harvesting is performed when grapes reach a good maturity.

Vinification

The grapes are entirely destemmed. Vatting lasts around 2 weeks that provides a good tannic structure to the wine, allows its ageing and guarantees a good stability.

Maturing

The wine is aged in vats. Pumping over allows the wine to be clarified.

Tasting

Colour: crimson-red.
Nose: aromas of red fruits (mainly morello cherries) and spices (liquorice, grey pepper).
Palate: tannins are firm and silky and the wine has a great structure.

Anne-Sophie's suggested pairing: game terrine, with red onion pickle.

Serving temperature: 17-18°C.

Ageing potential: 3 to 5 years.

pic-chapoutier.com



FR



GB



BOUTIQUEM.CHAPOUTIER



SARL PIC-CHAPOUTIER

18, avenue du Docteur Paul Durand, 26600 Tain l'Hermitage, France
Tél. 33 (0) 475 082 865 - Fax 33 (0) 475 088 170
SARL au capital de 25 000 € (448 419 382 - RCS Romans)