

Château Pesquié Ventoux "Artemia" rouge 2012



Prix du produit :

39,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2012

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Artemia

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU CHÂTEAU PESQUIE

Commentaires sur ce **Château Pesquié Ventoux "Artemia" rouge 2012** :

Guide Bettane et Desseauve 2015 (15/20) : "Ce sont les vins techniquement les mieux maîtrisés de l'appellation. Chaque cuvée s'exprime avec charme. La lecture des derniers millésimes confirme des vins à la puissance affirmée sans être dénués de finesse. **Cuvée Artemia 2012**: Du caractère qui s'exprime sur l'olive noire et l'épice. La bouche est charmeuse, le tannin serré et sagement boisé. Apogée de 2015 à 2025"

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, oct 2016) : *The 2012 Ventoux Cuvee Artemia (50/50 Grenache and Syrah) is another elegant, gorgeously pure wine that offers medium to full-bodied richness, loads of flowers, violets and black raspberry aromas and flavors, as well as sensational tannin quality. It has the polish and balance to drink nicely now, but it has another*

decade of longevity. Drink 2016 -2026.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, jan. 2015): *"Showing more Grenache character (this cuvee is a 50/50 blend of Grenache and Syrah), the 2012 Ventoux Artemia has awesome black raspberry, garrigue, sweet spice and creamy licorice aromas and flavors all soaring from the glass. Hard to resist, it's medium to full-bodied, voluptuous and downright sexy on the palate, with polished tannin, beautiful mid-palate depth and no shortage of length through the finish. It's a thrilling wine to enjoy over the coming 5-6 years, although I wouldn't be surprised to see it evolve for longer."*

Notre traduction: *Plus typé grenache (cette cuvée est un assemblage moitié grenache, moitié syrah), des saveurs et des arômes impressionnants de framboise noire, de garrigue, d'épices douces et de réglisse crémeux s'échappent du verre. Il est difficile de lui résister, son corps est moyen à plein, et l'attaque est voluptueuse et particulièrement sexy, avec des tanins polis et une belle profondeur en milieu de bouche ainsi qu'une longueur en bouche qui n'en finit pas. C'est un vin excitant à apprécier au cours des 5-6 prochaines années, bien que je ne sois pas étonné de le voir évoluer favorablement plus longtemps.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : à travers cette cuvée, Paul et Edith Chaudière ont cherché à trouver une parfaite harmonie entre Grenache et Syrah, les deux cépages rois de la vallée du Rhône. Ils ont choisi le nom Artemia car, en Grec ancien, il signifie bonne santé et intégrité. 2004 fut le premier millésime de ce nouveau haut de gamme du domaine familial du Château Pesquié, résultat de plusieurs années de sélections et d'expérience.

Sol : la parcelle de Grenache est située à environ 280 mètres, orientée sud-sud est, sur un terroir de graves argilo-calcaires très caillouteux, en forme d'amphithéâtre. La parcelle de Syrah est à environ 340 mètres, orientée sud ouest, sur un très ancien terroir d'alluvions.

Cépages : 50 % Syrah (sélection de nos plus vieilles vignes, rendements de 25hl/ha) et 50 % Grenache (sélection de nos plus vieilles vignes, rendements de 20hl/ha).

Vinification : les raisins sont ramassés à la main à une maturité optimale au début du mois d'octobre, avec une très sévère sélection des baies et un égrappage total. La cofermentation syrah-grenache se déroule en cuves bois.

Elevage : pendant 18 mois dans une sélection de barriques bordelaises de grains extrêmement fins la moitié étant neuve et l'autre d'un an. Mise en bouteille au Château.

Dégustation :

- **Nez :** très aromatique, avec des notes de torréfaction, de fruits noirs et une bonne minéralité.
 - **Bouche :** La bouche très équilibrée allie le fruit et la puissance du syrah et la richesse,
-

l'onctuosité et les épices du vieux grenache. Soyeux, profondeur et longueur.

Accords mets & vins : servir à 18°C pour accompagner des terrines, des viandes rouges rôties ou grillées, des viandes en sauces, des gibiers. Nous vous conseillons tout particulièrement l'alliance avec le canard et la brouillade de truffes. Va aussi très bien avec l'Epoisse, le magret grillé, les cailles rôties aux raisins, la Forêt Noire

Presse :

"Coup de Coeur" d'Antoine Gerbelle (Tweet du 1° octobre 2014 de l'auteur du Guide Vert RVF des Meilleurs Vins de France)

L'express n°3296 : Les coups de coeur des lecteurs de l'Express

Jancis Robinson : 17 /20 points "impressive"

Médaille d'or au concours des Vignerons Indépendants 2014

Description brève du produit :

La "Grande Cuvée" de garde du château, qui bénéficie de gros moyens. **93/100** par J. Dunnuck, du Robert Parker's Wine Advocate : *"saveurs et des arômes impressionnants (...) difficile de lui résister (...) attaque voluptueuse et particulièrement sexy (...) une longueur en bouche qui n'en finit pas (...) vin excitant"*.