

# Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2020



CHATEAU  
PESQUIÉ

Prix du produit :

**20,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2020

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Quintessence

RVF: 91/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Guide Hachette: \*\* (remarquable)

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHATEAU PESQUIÉ  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2020

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : **91/100**. *Sur les rouges, en 2020, Quintessence est un vin sérieux, reposant sur une matière de qualité qu'il nous faut encore attendre.*

**Guide Hachette 2023** (oct 2022) : **2\*/3** (vin remarquable) : *Longue macération, extraction douce des tanins, élevage soigné de 15 mois en fûts neufs, cette cuvée a bénéficié de toutes les*

---

*attentions. Dans le verre, la robe noire trahit la prédominance de la syrah (80 %), qui a aussi laissé son empreinte olfactive : myrtille, tapenade, bâton de réglisse. Puissante, élégante et veloutée à la fois, la bouche prolonge cette complexité aromatique, bien cadrée par des tanins serrés que soulignent une fine acidité. On ne craint pas de l'oublier quelques années en cave.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, mai 2024) : **93/100**. *The 2020 Ventoux Quintessence is the typical blend of 80% Syrah and 20% Grenache, aged in a mix of concrete, demi-muids and barriques. Scents of licorice, wood spice and vanilla join mixed berries on the nose, while the full-bodied palate is lush and creamy in texture, with a long, supple finish. While perhaps a touch modern in style, it offers an undeniably appealing marriage of freshness and power. Tasted twice, with consistent notes. **DRINK DATE 2023-2035.***

### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Description** : La famille Chaudière élabore "Quintessence" depuis 1990 et a choisi ce nom pour mettre en valeur la notion d'exception et de concentration de cette cuvée. Puissant et complexe mais avec un superbe équilibre et une belle fraîcheur, ce vin est le fruit d'une sélection parcellaire drastique.

**Terroir** : Sols argilo-calcaires à une altitude de 250 à 350 mètres.

**Cépages** : 80 % Syrah - 20 % vieux Grenache (vignes de 50 ans et plus). Rendement compris entre 30 et 35 hl/hectare.

**Vinification et vieillissement** : La vendange est foulée et éraflée. Macérations de trois à quatre semaines, remontage à l'air. Elevage de 12 à 15 mois en barriques : 40% en bois neuf et 60 % en bois de deux ou trois ans. Mise en bouteille au château.

**Dégustation** : *Robe* : pourpre sombre. *Nez* : Fruits noirs (cerise, griotte), garrigue, arômes de torréfaction et d'olive noire. *Bouche*: structure très ample, richesse et puissance équilibrées par la fraîcheur du terroir du Ventoux, notes de garrigues, de cerise noire avec des tanins soyeux. Concentré, velouté et tonicité.

**Accords mets et vin** : Terrines, viandes rouges rôties, viandes en sauce, gibiers, steak de thon, daube de joue de boeuf, canard confit, moussaka. Fromages (Brie, Camembert) et éventuellement desserts à base de fruits rouges et/ou de chocolat.

**Température** : maximale de service 18° C. Carafer dans sa jeunesse.

### **Description brève du produit :**

91/100 RVF. Superbe qualité à prix abordable... Dans sa jeunesse, cette cuvée de belle garde

---

aux tanins bien présents, mérite une aération en carafe, mais sa dominante bois/syrah lui confère un très joli bouquet dès sa mise en bouteille, pour s'épanouir sur le velouté dans les années qui suivent. Une valeur sûre du Ventoux. A oublier en cave si possible.