

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" blanc sec 2012 (75 cl)



Prix du produit :

20,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Millésime: 2012

Appellation: Ventoux

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Quintessence

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Château Pesquié** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Quintessence est une cuvée totalement différente du Terrasses blanc (à majorité viognier), et plus proche d'un Châteauneuf : Issue des vieilles vignes du domaine, elle est composée de 80% roussanne (comble du luxe, fermentée en barriques neuves !) avec un savant ? et bref - élevage sous bois pour mettre en valeur la très belle minéralité et acidité du vin. En somme un grand Rhône blanc, opulent à souhait mais pas lourd (grâce aux 20% de clairette élevée en cuve inox), dont on découvre les qualités après quelques années de patience.

Guide Bettane et Desseauve 2015: *Vin de gastronomie par excellence. Séduisante expression aromatique qui laisse place à une bouche équilibrée, pointue et saline. Apogée de 2015 à 2020.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2013): *More serious and rich, the 2012 Ventoux "Quintessence" Blanc is 80% Roussanne, 15% Clairette and 5% Viognier that was fermented and aged in new and 1-year-old barrels. Loaded with notions of tropical fruits,*

honeysuckle, toast and white peach, it is medium-bodied, beautifully fresh and shows loads of class and length on the finish. It also stays remarkably fresh and focused and will be versatile on the dinner table.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Description: Au Château Pesquié, la famille Chaudière a toujours su que le Ventoux, grâce à son microclimat de fraîcheur et ses sols calcaires pauvres en altitude, était un terroir de grands vins blancs. C'est pour en faire la démonstration qu'elle a créé le Quintessence blanc. Cette cuvée d'une grande élégance est vin frais, riche et complexe issu d'une large majorité de Roussanne à laquelle la Clairette vient apporté de l'équilibre, produit en quantité extrêmement limitée.

Sol : Vignobles de graves argilo-calcaire situés sur un coteau exposé à l'ouest à une altitude de 300 mètres environ.

Cépages : 80 % Roussanne - 20 % Clairette.

Vinification: Pour des raisons de différence de maturités, la Roussanne et la Clairette sont, dans un premier temps, vinifiées séparément. La Roussanne, cépage précoce, fait l'objet d'une macération pelliculaire à froid, suivie d'un pressurage puis d'un débourbage. La fermentation se déroule ensuite en barriques avec un élevage assez court (4 à 5 mois). La Clairette, plus tardive, est vinifiée en cuve inox et assemblée à la Roussanne une fois celle-ci sortie de barriques, le tout en cuve béton. La transformation malolactique est bloquée. Mise en bouteille au château.

Dégustation: Robe : Or blanc aux reflets brillants. Nez : Complexe où se mêlent fleurs blanches, fruits exotiques et épices (safran). Bouche : Très bel équilibre entre la fraîcheur, la tension du vin et une belle rondeur ; intensité aromatique avec des parfums de fleur, d'épice et une belle minéralité.

Accords mets & vins: Très beau mariage avec la truffe, les viandes blanches, les poissons, fromages à pâte cuite (Comté), les chèvres affinés.

Description brève du produit :

La "Grande Cuvée" du château en blanc, issue des plus vieilles vignes du domaine, avec un élevage en fûts très soigné.