

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" blanc sec 2013 (75 cl)



Prix du produit :

19,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Millésime: 2013

Appellation: Ventoux

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Quintessence

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHATEAU PESQUIÉ + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

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.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, janv. 2015): *Easily one of my favorite whites from this up and coming region, Pesquie's 2013 Ventoux Quintessence Blanc knocks it out of the park with its gorgeous apple, pear, brioche and lemon curd-scented bouquet. Medium-bodied, fresh and pure, with good richness and length, it's a rock star bottle to buy by the case. 91/100.*

Jancis Robinson: *Racy, herbal and very lively. 16/20.*

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2015.

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. 91/100 Parker.