

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" blanc sec 2014



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Millésime: 2014

Appellation: Ventoux

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Quintessence

Wine Advocate (Parker): 90/100

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, et un "virage minéral" à partir du millésime 2014. **90/100 Parker.**

Description du produit :

PRESENTATION DU CHÂTEAU PESQUIE

Commentaires sur ce **Château Pesquié Ventoux "Quintessence" blanc sec 2014** :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck mars 2016) : 90/100. *"A terrific white from this under the radar appellation, the 2014 Cotes du Ventoux la Quintessence Blanc is a blend of 80% Roussanne and 20% Clairette, from higher elevation limestone soils, that's aged in a combination of stainless steel (Clairette) and barrel (Roussanne). Made in a crisp, racy, medium-bodied style, it offers exotic notes of lychee nut, honeyed grapefruit, tangerine and even orange blossom on the nose. Borderline lean, it gains a touch more richness with time, has beautiful fruit and a clean, dry finish. It will drink well for 2-3 years."* Drink : 2016 - 2019.

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.

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. Salinité et finesse.

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