

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2014



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)
Millésime: 2014
Appellation: Ventoux
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Quintessence
Wine Advocate (Parker): 91/100
Guide Hachette: ** (remarquable)
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

2*/3 et coup de coeur Guide Hachette 2017. Superbe qualité à prix abordable...Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020, pour les amateurs de vins du sud patinés par le temps.

Description du produit :

PRESENTATION DU CHÂTEAU PESQUIE

Commentaires sur ce

Château Pesquié "Quintessence" rouge 2014 :

Guide Bettane & Desseauve 2017 : La robe d'un grenat soutenu laisse découvrir un nez

puissant de fruits noirs et de poivre. La bouche et la finale poivrée sont typiques de la syrah, ici majoritaire. Apogée : 2016 à 2024.

Guide Hachette des vins 2017 : 2* (vin remarquable). *La cuvée "historique" du domaine, la première sortie du tout nouveau chai en 1990, grand millésime s'il en est, et un vin "toujours d'une étonnante fraîcheur", précisent les vignerons. Vingt-quatre ans plus tard, dans un millésime bien plus compliqué, cet assemblage à dominante de syrah (80%) affiche cette même qualité tout au long de la dégustation. Une grande fraîcheur qui contrebalance avec la richesse et la concentration de ce vin à la fois puissant et élégant, d'une complexité et d'une longueur admirables autour d'un boisé bien intégré, des épices et des fruits mûrs. Un ventoux majuscule, complet et racé. Apogée : 2019-2024. A déguster avec un thon basquaise.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, oct. 2016) : *A vintage the estate is excited about as they loved the quality of the Syrah (don't forget that Ventoux is quite a ways from the Rhone Valley and have their own climate), the 2014 Ventoux Quintessence is 80% Syrah and 20% Grenache aged in a combination of new, once and twice used barrels. Medium-bodied, pure and elegant, with lots of pepper, flowers, cassis and a touch of vanilla aromas and flavors, it needs a touch more polish to its tannin, but it's a beautiful Syrah that will keep for a decade. Drink 2016-2026.*

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.