

Pesquié "Terrasses" blanc sec 2016



Prix du produit :

33,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Millésime: 2016

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Terrasses

Wine Advocate (Parker): 89/100

Description brève du produit :

Un superbe blanc du Rhône à majorité viognier. Excellent rapport prix-plaisir.

Description du produit :

Château Pesquié

Commentaires sur ce

Pesquié "Terrasses" blanc sec 2016 :

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Oct. 2017) : 89/100. *The 2016 Terrasses Blanc is bottled as a Vin de France because the Ventoux appellation doesn't permit Viognier to be a primary variety. In this wine, it accounts for 70%, blended with 15% each Roussanne and Clairette. Fragrant aromas of apricot blossoms and melon speak eloquently of the Viognier component, as does the broad, slightly viscous mouthfeel, while there's sufficient acidity to provide definition and length. Drink this unoaked, easygoing white over the next 12-18 months. Drink 2017 - 2019*

Terrasses est composé d'un magistral **70% de Viognier**, ce qui lui vaut une absence totale d'appellation : rares sont ceux qui peuvent oser une telle proportion de viognier (le maximum autorisé est 50% en Ventoux) : c'est grâce à l'**altitude** à laquelle ils sont plantés, sur les plus hauts contreforts cultivables du Mont Ventoux. En résulte une **fraîcheur** introuvable ailleurs sous ces latitudes vauclusiennes, fraîcheur qui se rapproche presque des viogniers des appellation du Rhône Nord. Cette cuvée est bien sûr une **excellente affaire** pour ceux qui ne sont pas intransigeants sur ce qui est inscrit sur l'étiquette : "Vin de France"

Fiche Technique rédigée par le château Pesquié :

Issu du latin "Terras", "motte de terre", ce mot a pris la signification de "levée de terre" formant un terre-plein maintenu par un mur en pierre. Le relief du Ventoux se caractérise en effet par l'alternance de collines et de vallons. Pour mettre en valeur ce terroir exceptionnel, les versants des collines ont été aménagés en "terrasses". Encore aujourd'hui, on les retrouve dans la campagne provençale appelées aussi "restanques" ou "rebanqués". Avec ce nom, la famille Chaudière rend hommage au paysage provençal "sculpté" par leurs aïeux ainsi qu'aux terrasses du jardin du Château Pesquié.

Sol : Très calcaire, caillouteux et pauvre. Altitude d'environ 350 mètres.

Cépages : 70 % Viognier - 15 % Roussanne - 15 % Clairette. Les trois cépages de Terrasses blancs sont évidemment tous dans l'AOC Ventoux mais le Viognier étant « cépage secondaire », tout assemblage à majorité de Viognier ne peut être classé dans l'AOC... Terrasses blanc est donc un Vin de France.

Vinification : Le Viognier, qui est un cépage précoce, est vendangé le premier. A l'entrée en cuve, macération pelliculaire de 12 h à environ 8°. La Roussanne et plus particulièrement la Clairette sont des cépages plus tardifs. La fermentation dure environ 15 jours en cuve inox. Pas d'élevage bois. Assemblage et élevage en cuve béton et inox. Transformation malolactique bloquée pour soutenir la fraîcheur. Mise en bouteille au domaine.

Dégustation : Robe : Robe limpide aux reflets argentés. Nez : Beau bouquet de fleurs blanches et nez d'agrumes aux notes de citron vert. Bouche : fraîcheur et tension en bouche, arômes d'agrumes (citron et pamplemousse), de fruits exotiques (litchees) et de fruits blancs.

Accords mets & vins : Idéal en apéritif, Terrasses blanc accompagnera des entrées à base de légumes, des poissons grillés, voire certaines viandes blanches et des fromages légers. Va très bien aussi avec les sushis, le chèvre frais, les huîtres, le flan de courgettes.

Température de service : 8°C.