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

**Prix du produit :**

120,00 €

**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.