

# CHÂTEAU PESQUIÉ

## ARTEMIA 2014 AOC VENTOUX



### Description

A travers cette cuvée, Paul et Edith Chaudière ont cherché à trouver une parfaite harmonie entre Grenache et Syrah, les deux cépages rois de la vallée du Rhône. Ils ont choisi le nom Artemia car, en Grec ancien, il signifie bonne santé et intégrité. 2004 fut le premier millésime de ce nouveau haut de gamme du domaine familial du Château Pesquié, résultat de plusieurs années de sélections et d'expérience.

### Sol

La parcelle de Grenache est située à environ 280 mètres, orientée sud-sud est, sur un terroir de graves argilo-calcaires très caillouteux, en forme d'amphithéâtre. La parcelle de Syrah est à environ 340 mètres, orientée sud ouest, sur un très ancien terroir d'alluvions.

### Cépages

50 % Syrah (sélection de nos plus vieilles vignes, rendements de 25hl/ha) et 50 % Grenache (sélection de nos plus vieilles vignes, rendements de 20hl/ha).

### Vinification

Les raisins sont ramassés à la main à une maturité optimale au début du mois d'octobre, avec une très sévère sélection des baies et un égrappage total. La cofermentation syrah-grenache se déroule en cuves bois. Elevage pendant 18 mois dans une sélection de barriques bordelaises de grains extrêmement fins la moitié étant neuve et l'autre d'un an. Mise en bouteille au Château.

### Dégustation

**Nez** : Nez très aromatique, avec des notes de torréfaction, de violette et réglisse et une bonne minéralité.

**Bouche** : La bouche très équilibrée allie le fruit et la puissance du syrah et la richesse, l'onctuosité et les épices du vieux grenache. Ce millésime est en profondeur et longueur.

### Accords mets & vins

Servir à 18°C pour accompagner des terrines, des viandes rouges rôties ou grillées, des viandes en sauces, des gibiers. Nous vous conseillons tout particulièrement l'alliance avec le canard et la brouillade de truffes.

### Presse

→ Wine Advocate (Octobre 2016) : 92/100 *"Possessing a finesse-driven, elegant, moderately concentrated, yet sexy style, with tons of black raspberry, violets and spice, it's ideal for drinking in its youth while you wait on the more structured, concentrated vintages to get some bottle age"*

→ Coup de Cœur Bettane et Desseauve 2017

→ « 16/20 : Très belle qualité de fruit en bouche avec un dialogue intéressant entre l'élan donné par le fruit et le fond plus fermé apporté par l'élevage. » David Cobbold, Les 5 du Vin

→ Jancis Robinson : 17 / 20 points *"impressive"*

→ Médaille d'Or (95/100) – Concours Decanter 2017

Château Pesquié - Famille Chaudière - [www.chateaupesquie.com](http://www.chateaupesquie.com)

1 365 B Route de Flassan, 84570 Mormoiron, FRANCE - Email : [contact@chateaupesquie.com](mailto:contact@chateaupesquie.com) - Tél. +33 (0)4 90 61 94 08 - Fax +33 (0)4 90 61 94 13

Sarl Famille Chaudière au capital variable de 8 270 euros - Code APE : 4634Z - Siren 447 578 428

Siret 447 578 428 00016 RCS Avignon - N°TVA : FR89447578428