

CHÂTEAU PESQUIÉ

QUINTESSENCE 2014 AOC VENTOUX



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, il est le fruit d'une sélection parcellaire drastique.

Sol

Sols argilo-calcaires à une altitude de 250 à 350 mètres.

Cépages

80 % Syrah - 20 % Grenache (vignes de 50 ans et plus). Rendement compris entre 30 et 35 hl/hectares.

Vinification

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), garrigues, arômes de torréfaction et d'olives noires.

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. Belle concentration, belles acidités, d'une grande générosité à la dégustation.

Accords mets & vins

Terrines, viandes rouges rôties, viandes en sauce, gibiers, steak de thon. 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.

Presse

→ Robert Parker (Wine Advocate) : 91/100

→ Guide Hachette 2017 : Coup de Cœur - 2 étoiles

→ Jancis Robinson: 16/20

→ Wine Advocate (Octobre 2016) : 91/100 « pure and elegant ».

(Millésime 2012) : 92/100 "sexy, supple texture and no hard edges."

→ Guide Hachette des Vins 2016 : 1 étoile « (...) de la densité, de la générosité, du charnu, de la puissance, mais aussi de la fraîcheur et de la finesse. » (millésime 2013)

→ Médaille d'Or - Concours des Vignerons Indépendants 2015 (millésime 2013)