

# CHÂTEAU PESQUIÉ

## TERRASSES 2014 AOC VENTOUX



### Description

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

Assemblage des différents terroirs du domaine (graves argilo-calcaires, cailloutis, sables et sols plus riches en oxydes de fer) à une altitude moyenne de 300 mètres.

### Cépages

60 % Grenache - 40 % Syrah (avec des traces de Carignan, Cinsault et mourvèdre).

### Vinification

La vendange est foulée et éraflée. Afin d'obtenir une bonne extraction de la couleur et des arômes, la fermentation/macération de ce vin est de 15 jours. La vinification est alors suivie d'un repos prolongé du vin. La clarification est obtenue essentiellement par décantations successives effectuées en périodes propices. 30 % de cette cuvée est élevée en barriques (âgées de deux à quatre ans) ou en foudre pendant environ six mois. Mise en bouteille au château.

### Dégustation

*Robe* : limpide et d'un rubis profond.

*Nez* : intense notes de fruit frais et d'épices assez poivrées.

*Bouche* : Ce vin très équilibré conjugue fraîcheur et rondeur des tannins avec des arômes de fruits rouges, des notes florales et épiciées.

### Accords mets & vins

Terrasses est un vin facile à associer. Avec des plats simples comme des pizzas, des grillades, des brochettes, de la charcuterie, des tartes au légumes ou des salades composées ou sur des plats un peu plus ambitieux comme des légumes farcis, des terrines, des volailles (pintade, dinde...) ou des abats (foie, rognons). Servir à environ 17°C.

### Presse

→ Wine Spectator - TOP 100 VALUE 2015 - Great wines 20\$ or less

→ Le Devoir (Québec) - Jean Aubry - « De tous les guides Aubry depuis 12 ans, cette cuvée grenache - syrah l'emporte pour plusieurs raisons » - Avril 2016 (millésime 2014)

→ Evan Saviolidis - November Wine ratings: 91 /100 "For the price, make sure to pick up a few bottles for the cellar."

→ Wine Advocate: 91/100 "Always a terrific value, (...) Château Pesquié is without doubt one of the top estate in Ventoux and the wines are under-priced given their quality" 91/100 "Year in and year out this cuvee is an incredible value and a no brainer that readers need to buy." (millésime 2013)

→ Guide Hachette 2015 : Coup de Cœur/2 étoiles « Un vin qui sort du lot par son intensité aromatique, par son équilibre et sa longueur » (millésime 2013)

→ Jancis Robinson : 16/20 "Juicy, sleek and very friendly" (millésime 2013)

→ Médaille d'argent au concours des Vins des Vignerons indépendants (millésime 2014)

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