

CHÂTEAU PESQUIÉ

TERRASSES 2015 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. 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 épicees.

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 Advocate : 92/100 "Un superbe 2015 sur lequel devraient se jeter nos lecteurs [...] Des notes typiques du Sud de la Vallée du Rhône. A boire dans 5 à 6 ans."

→ Jancis Robinson : 16/20 (Novembre 2016)

→ Médaille d'Argent (90/100) – Concours Decanter 2017

→ Médaille d'Argent – Concours de Macon 2017