

Venir visiter le domaine

Accueil individuel, groupe, vélos... Nous vous accueillons au domaine pour vous faire découvrir notre histoire et nos vins.

En accès libre et gratuit

Dégustation des vins du domaine au caveau du château. Parcourez les tables de terroir pour comprendre l'histoire du domaine, les particularités de son terroir.

Sentier vigneron : Equipé d'un carnet de route, parcourez les différentes étapes à travers le vignoble et appréciez ce parcours ludique en autonomie dans les vignes.



Sur réservation

Visite des chais et dégustation (1h30) - Tous les jours à 11h, sauf dimanche et jours fériés.

Pique-nique dans les jardins du Château : Profitez d'un moment convivial, à l'ombre des platanes, autour de produits frais et locaux. (1 panier pour 2 personnes)

«Dans les pas du vigneron» (4h) : Venez découvrir l'effervescence des vendanges en participant à ce moment important de l'année du domaine. (minimum 6 personnes)

Autres activités : Déjeuner à la truffe, Atelier d'initiation à la dégustation... Nous consulter pour plus d'informations.

Actualités

Événements, Marché de producteurs et d'artisans (août), Foire aux vins (décembre) ... Consultez le programme de la saison sur notre site.

www.chateaupesquie.com

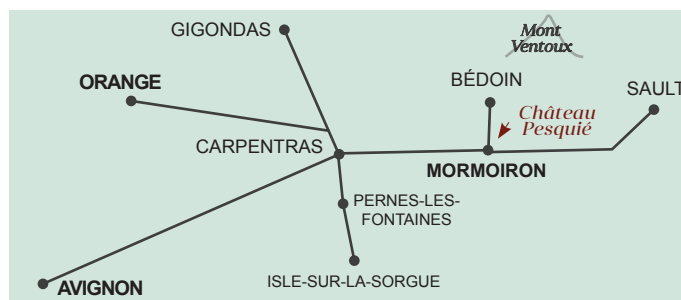
Retrouvez-nous...

Le domaine est ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche de Pâques au 30 septembre.



Carpentras - 12km Orange - 34km
Avignon - 37km

De Carpentras, prendre direction Sault (D942), traverser Mazan, ne pas rentrer dans Mormoiron mais prendre la prochaine route à gauche direction Flassan (D184).



Famille Chaudière

Château Pesquié

1365B Route de Flassan (D184)
84570 MORMOIRON

Pour toute demande d'information,
n'hésitez pas à contacter notre équipe :

+ 00 33 (0)4 90 61 94 08

reception@chateaupesquie.com

www.chateaupesquie.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Ne pas jeter sur la voie publique.

CHÂTEAU PESQUIÉ

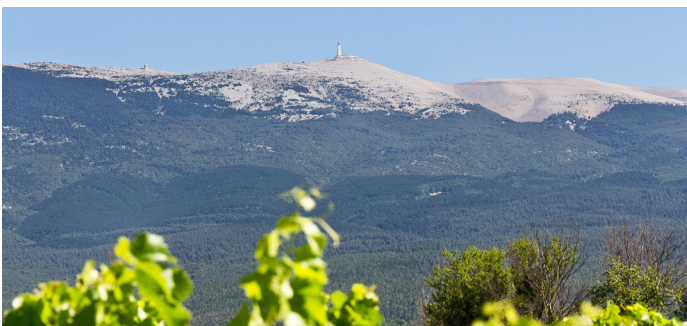


AOC VENTOUX
VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Famille Chaudière



Le Château Pesquié est un domaine familial situé au Sud de la Vallée du Rhône, au pied du versant sud du Mont Ventoux. Depuis trois générations, la famille Chaudière, propriétaire du Château, garde le même souci d'exploration et d'expression du terroir de l'AOC Ventoux.



Situé entre 300 et 400 mètres d'altitude, le vignoble du Château Pesquié bénéficie à la fois d'un ensoleillement exceptionnel et d'un microclimat de fraîcheur, sur des sols à dominante argilo-calcaire.

Ce terroir remarquable permet des vins d'un grand équilibre, mêlant concentration et élégance. La complexité des cuvées met en lumière l'assemblage des principaux cépages utilisés sur le domaine : grenache, syrah, viognier, roussanne, cinsault, mourvèdre, clairette ...



CHÂTEAU PESQUIÉ

Novice en vin, professionnel ou amateur éclairé, le Château Pesquié vous ouvre ses portes !

Venez découvrir un site magnifique, sa bastide du XVIII^{ème} siècle et sa majestueuse allée de platanes.



Le développement durable est au coeur des préoccupations d'Alexandre et Frédéric Chaudière, la dernière génération à la tête du domaine.

La première parcelle convertie à l'agriculture biologique date de 2007. Aujourd'hui le vignoble est intégralement converti en agriculture biologique et les vins certifiés depuis le millésime 2018. Les sols sont travaillés mécaniquement sans désherbage chimique et sans produits de synthèse. Depuis 2015, le vignoble est travaillé selon les principes de la biodynamie : engrais verts, préparation 500p et 501, tisanes à base de plantes...



La cave est elle aussi bien intégrée dans son environnement : partiellement recouverte de terre végétale, elle sert de support à une importante installation photovoltaïque produisant largement plus d'électricité que n'en consomme l'exploitation.

La presse en parle...

**The Wine Advocate
(Robert Parker)**

« Un de mes domaines favoris dans le Ventoux, cette région qui monte, dirigé par les frères Alexandre & Frédéric Chaudière »

Guide Bettane & Desseauve

« Domaine incontournable de l'Appellation Ventoux, [...] chaque cuvée s'exprime avec une précision diabolique sans perdre en charme. »

Jancis Robinson

« Un producteur tout à fait excellent sur les contreforts du Ventoux »

La Revue des Vins de France

« Une constance de qualité remarquable »

Guide Hachette **