

CHÂTEAU PESQUIÉ

QUINTESSENCE AOC VENTOUX 2019



DESCRIPTION

Au Château Pesquié, la famille Chaudière a toujours su que le Ventoux, grâce à son microclimat de fraîcheur et ses sols calcaires pauvres en altitude, était un terroir de grands vins blancs. C'est pour en faire la démonstration qu'elle a créé le Quintessence blanc. Cette cuvée d'une grande élégance est un vin frais, riche et complexe issu d'une large majorité de Roussanne à laquelle la Clairette vient apporter de l'équilibre. Quantité extrêmement limitée.

SOL

Vignobles de graves argilo-calcaire situés sur un coteau exposé à l'ouest à une altitude de 300 mètres environ. Parcelles travaillées selon les principes de la biodynamie depuis 2015.

CEPAGES

80 % Roussanne, 20 % Clairette

VINIFICATION

Pour des raisons de différence de maturités, la Roussanne et la Clairette sont vinifiées séparément. La Roussanne, cépage précoce, fait l'objet d'une macération pelliculaire à froid, suivie d'un pressurage puis d'un débourbage. La fermentation et l'élevage se déroulent ensuite en barriques, demi-muids et œuf béton pendant 8 mois.

Même processus de vinification et d'élevage pour la Clairette, plus tardive. La transformation malolactique est bloquée. Mise en bouteille au château.

DEGUSTATION

Robe : or blanc aux reflets brillants

Nez : complexe où se mêlent fleurs blanches, fruits exotiques et épices (safran).

Bouche : très bel équilibre entre la fraîcheur, la tension du vin et une belle rondeur ; intensité aromatique une certaine salinité et finesse en bouche.

ACCORDS METS & VINS

Très beau mariage avec la truffe (risotto) et le poisson tel que la sole. Accord idéal aussi avec un poulet à la crème ou un fromage type St Nectaire.

Cuvée disponible en grand format (nous consulter)

ILS EN PARLENT...

JEB DUNNUCK 94/100
Septembre 2020

WINE ADVOCATE 91/100
Septembre 2020

GUIDE RVF 2021 90/100
Olivier Poussier

« Un cœur de bouche sphérique et une fin sur des notes ramenant aux sols calcaires »