

CHÂTEAU PESQUIÉ



QUINTESSENCE AOC VENTOUX 2019



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. Vignoble travaillé selon les principes de la biodynamie depuis 2015.

CEPAGES

80 % Syrah
20 % Grenache

VINIFICATION

La vendange est foulée et éraflée. Macérations de trois à quatre semaines et extraction douce. Pas de collage. Elevage de 12 à 15 mois en barriques et demi-muids, en bois neuf. Mise en bouteille au château.

DEGUSTATION

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

La richesse de cette cuvée se marie à merveille avec des plats de bœuf mijotés (daube) mais aussi des viandes plus tranchées en goût (canard confit ou moussaka).

Température maximale de service 18° C, carafer dans sa jeunesse.

Cuvée disponible en grand format (nous consulter)

ILS EN PARLENT...

WINE ADVOCATE 92-94/100

Septembre 2020

« Notes de cassis et de prune [...] tannins soyeux, grande longueur et belle intensité. »

GUIDE HACHETTE 2021 1 ÉTOILE (MILLÉSIME 2018)

« Une constance remarquable »

GUIDE DE LA RVF 2021 90/100 (MILLÉSIME 2018)

Par Olivier Poussier, 2020