# AUTRE CUVÉE

La Famille Chaudière déroule ici le fil de la fraîcheur sur un chardonnay éclatant, dans son plus pur apparat et sans élevage bois.





# **CHARDONNAY**

100% CHARDONNAY

#### VIN DE FRANCE

Sélectionné par la Famille Chaudière, ce chardonnay de fraîcheur, léger et minéral, est caractéristique des terroirs et des microclimats d'altitude.

# LA PRESSE EN PARLE



« Nous sommes séduits par le virage stylistique des vins : ils ont vraiment gagné en finesse et en sapidité, et représentent dignement la fraîcheur du terroir.» Olivier Poussier, Guide Vert de la RVF 2020



# **JEB** DUNNUCK

«Sans hésitations, un de mes domaines préférés de l'appellation montante du Ventoux»

« Château Pesquié est depuis longtemps un de mes

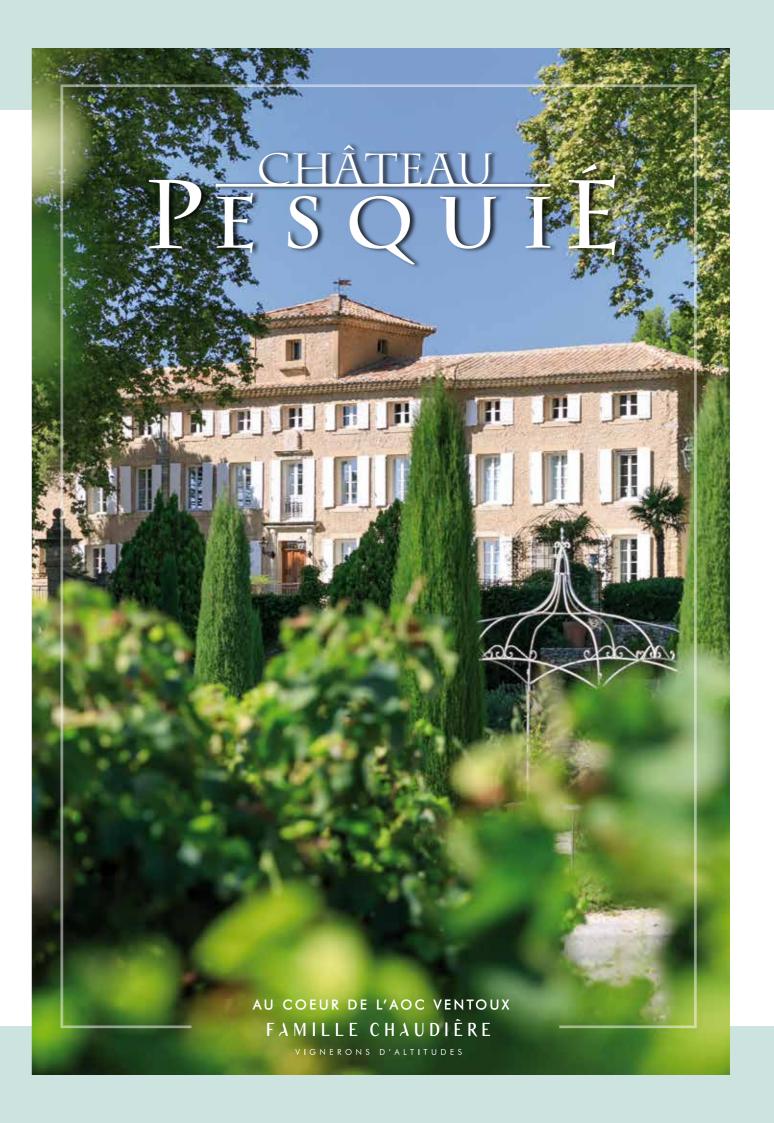
« Chateau Pesquie est depuis longtemps un de mes producteurs préférés en France »



« Une référence pour l'appellation Ventoux, dirigée depuis 30 ans par la famille Chaudière»

#### CHÂTEAU PESQUIÉ - FAMILLE CHAUDIÈRE

l365B Route de Flassan, 84570 Mormoiron www.chateaupesquie.com contact@chateaupesquie.com / 04 90 61 94 08

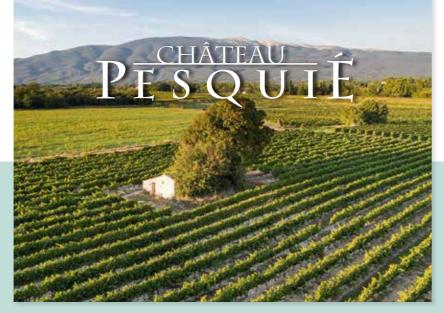


# BIENVENUE AU PIED DU GÉANT DE PROVENCE

Au début des années 1970, la Famille Chaudière a choisi le lieu exceptionnel du Château Pesquié, situé à Mormoiron, au pied du Mont Ventoux, pour y élaborer ses vins.

Au-delà de la grande beauté du lieu, la famille a été séduite par ce carrefour d'altitudes, de diversité géologique et son microclimat frais.

Aujourd'hui la 3ème génération, Alexandre et Frédéric, a repris le flambeau et continue désormais l'aventure familiale avec le même souci d'expression du terroir du Ventoux.







#### ALTITUDE

La localisation du domaine, entre 250 et 400 mètres, ainsi que les fortes variations de température entre jours et nuits, permettent d'excellents équilibres physiologiques pour la vigne et renforcent couleur, concentration, fraîcheur et équilibre dans nos vins.

### MICROCLIMAT

Le terroir du Château Pesquié est l'un des microclimats les plus frais du sud de la Vallée du Rhône. Si le vignoble est situé très au sud de la Vallée du Rhône. l'altitude et la fraîcheur du Ventoux donnent aussi au terroir des caractéristiques septentrionales.



Le vignoble présente une grande diversité minérale avec des sols majoritairement calcaires mais aussi des sables, des marnes, et différents types d'argiles.

Les vins du Château Pesquié expriment la fraîcheur du terroir du Ventoux, dans le respect de la pureté du fruit et des saveurs salines de sa diversité minérale.









Nous avons à coeur de mener un travail de précision, de l'approche parcellaire dans le vignoble jusqu'à la sélection des tonneliers ou des différents contenants de vinification et d'élevage (barriques, demi-muids, œufs béton, cuves inox ou béton brut, etc.).

# BIO & BIODYNAMIE

En 2007, le domaine opérait sa conversion en agriculture biologique et les vins sont désormais certifiés par Ecocert. Depuis 2015, les frères Chaudière travaillent le vignoble en biodynamie. Dans ce même souci de durabilité les toitures de la cave sont végétalisées ou recouvertes de panneaux solaires.







# LES VINS DU DOMAINE / AOC VENTOUX

### LES PARCELLAIRES

L'expression du terroir est au cœur de ces cuvées, révélant la grande diversité géologique de notre vignoble.



#### **ASCENSIO**

TERROIR ARGILO-CALCAIRE

GRENACHE (95%), SYRAH (5%)

Cuvée de grande garde, offre une intensité et une concentration très rares.



#### **ARTEMIA**

CAILLOUTIS CALCAIRES

SYRAH (80%), GRENACHE (20%)

Un profil frais et aérien, qui rappelle les grands vins du Nord de la Vallée du



GRENACHE (90%), CINSAULT (10%

L'élégance et la finesse des grenaches, plantés sur un terroir de sable.



# **CUVÉE JULIETTE**

CLAIRETTE (70%), GRENACHE BLANC (30%)

Production confidentielle, vinifiée en œuf béton, caractérisée par ses notes salines et une fraîcheur cristalline.





# QUINTESSENCE

Une gamme devenue au fil des années la marque de fabrique du style Château Pesquié, où la précision de l'élevage souligne la fraîcheur des assemblages.

#### ROSE

MOURVEDRE (70%), CINSAULT (20%) CLAIRETTE (10%)

Un rosé de gastronomie avec des notes de fruits rouges à baies et de légères notes épicées.

#### ROUGE

SYRAH (80%), GRENACHE (20%)

Cet assemblage livre un vin dense et puissant aux tanins veloutés.

### BLANC

ROUSSANNE (80%), CLAIRETTE (20%) Cette cuvée riche et complexe

présente une grande élégance.



Les cuvées Terrasses reflètent l'équilibre et la gourmandise du terroir auquel le climat frais du Mont Ventoux apporte identité et cohérence.

ROUGE - GRENACHE (60%), SYRAH (40%)

Profondément ancrés dans le terroir du Ventoux, Grenache et Syrah expriment ici avec éclat gourmandise et souplesse.

BLANC - VIOGNIER (40%), GRENACHE BLANC (20%), ROUSSANNE (20%), CLAIRETTE (20%)

Tension et fraîcheur sont les maîtres mots de cette cuvée, née d'un terroir calcaire, qui séduit par ses notes d'agrumes.

ROSE - CINSAULT (50%), GRENACHE (40%), SYRAH (10%)

Minéral et complexe, le Terrasses rosé présente une robe brillante et un bouquet de fruits rouges et d'agrumes à la dégustation.



