

CHÂTEAU PESQUIÉ

Carnet de vendange 2024

UN MILLÉSIME 2024 TOUT EN ÉQUILIBRE ET TOUT EN FRAÎCHEUR !

Après deux années plutôt marquées par le manque de précipitations, le millésime 2024 a été caractéristique par son abondante pluviométrie : alors que nous étions entre 250 et 450 mm en 2022 et 2023, nous avons reçu plus de 1000 mm sur la totalité de l'année, avec un printemps très humide. L'eau a permis de ramener sa vigueur à la végétation et de remettre les nappes phréatiques à niveau. Nous avons appris en 2018 à résister à l'impact des pluies généreuses. Fidèles aux pratiques de l'agriculture biologique et biodynamique, nous avons donc sportivement repoussé les assauts du mildiou.



C'est hélas le gel de fin avril qui a été notre véritable ennemi et a fait disparaître près de 30% de notre production. Nous sommes situés, au pied du Mont Ventoux, au cœur du climat le plus frais du sud de la Vallée du Rhône et il faut parfois en accepter le revers de la médaille...

La récolte 2024 est donc de petite quantité mais offre de superbes équilibres. Bénéficiant d'un été sans excès et des bienfaits du Mistral, elle a été relativement tardive et se caractérise par des maturités phénoliques pleines à des degrés alcooliques pourtant très maîtrisés. La vendange s'est terminée le 7 octobre dernier.

C'est donc un millésime à la fois digeste et à la grande intensité aromatique. Les syrahs et les roussannes sont exceptionnelles quand les grenaches et les cinsaults sont frais et gourmands. Les viogniers ont été particulièrement touchés par le gel mais les clairettes et les grenaches blancs sont tendus et étincelants. 2024 est déjà accessible et séducteur mais présente l'acidité et la concentration nécessaires aux grands millésimes de garde !

Alexandre & Frédéric

FAMILLE CHAUDIÈRE

VIGNERONS D'ALTITUDES