



'Édition 1912m' Ventoux 2019 - Bio Château Pesquié

90 points Parker et même 91 points de Jeb Dunnuck : notre édition exclusive du Château Pesquié a convaincu la presse spécialisée. Rien d'étonnant à cela, tant l'élaboration de cette cuvée est minutieuse.

Type	Rouge
Producteur	Château Pesquié
Région	Rhône
	Grenache
Cépage	Syrah
	Cinsault
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2026
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

90/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Un assemblage élevé en cuves de 70 % de grenache, 20 % de syrah et 10 % de cinsault, le Ventoux Edition 1912M 2019 présente des notes vives et éclatantes de cerise et des soupçons de garrigue au nez. Il est moyennement corsé, souple et presque onctueux en bouche, puis soyeux et gourmand en finale. Dégustez ce vin au cours des prochaines années. » - Joe Czerwinski

91/100 Points Jeb Dunnuck

« Passons aux rouges et commençons par le Ventoux Edition 1912M 2019, ce rouge dominé par le grenache provient de sites d'altitude plus élevée et présente un style plus frais et plus vif. Révélant un joli nez de cerise mûre, de garrigue séchée et de fleurs printanières, il possède une merveilleuse dimension minérale, un corps moyennement corsé, une élégance impressionnante et une longueur exceptionnelle. Il vaut la peine de le découvrir. Vous pouvez le déguster dès maintenant, mais il évoluera également pendant 8-9 ans, voire plus, et je pense que ce vin se vend pour une bouchée de pain, ce qui n'est pas peu dire. »

Critiques et Notes

Bettane & Desseauve

À propos du domaine : « Affaire familiale depuis trois générations maintenant, Château Pesquié produit une large gamme de vins structurés, dans un style moderne et ambitieux. Le domaine, avec son traditionnel château provençal, exploite neuf cépages différents sur des coteaux de graves argilo-calcaires à 300 mètres d'altitude. Les vins sont vinifiés avec précision. »

Gault&Millau : 4 étoiles (sur 5)

À propos du domaine : « C'est par amour et passion du vin que Paul et Édith Chaudière reprennent Château Pesquié en 1985. Pari d'autant plus difficile que le vignoble, situé en Côtes du Ventoux, compte peu de vigneron indépendants. Cela ne les arrête pas et incite même leurs fils et leur neveu à rejoindre l'aventure en 2003. Le vignoble est aujourd'hui en phase de conversion vers l'agriculture bio. D'années en années, le domaine signe des vins très bien faits, proposant notamment de la gourmandise. Domaine de très grande qualité : 4 étoiles. »

Jancis Robinson

À propos du domaine : « Un producteur vraiment excellent sur les coteaux du Mont Ventoux. »

Weinwisser

À propos du Château Pesquié : « On associe le nom 'Ventoux' avant tout au Tour de France. De très bons vins rouges sont pourtant produits au pied de ce massif calcaire qui atteint presque les 2000m. Comme par exemple au Château Pesquié, le domaine de 70 hectares d'Édith et Paul Chaudière à Mormoiron. »

Jeb Dunnuck

À propos du Château Pesquié : « Je continue à chanter les louanges du Château Pesquié, l'un des meilleurs domaines du Ventoux, dirigés par les talentueux frères Alexandre et Frédéric Chaudière. »

Note de la rédaction

Faire la connaissance de familles de vigneron aussi sympathiques que les Chaudière du Château Pesquié, voilà qui fait partie des aspects les plus agréables de notre métier ! Tout a commencé avec 'Les Terrasses' qui est devenu, depuis, un des vins préférés de nos clients. Ce succès nous a donné l'idée et l'envie de faire naître un vin encore plus raffiné : Château Pesquié 'Édition 1912m'. Cette cuvée sut très vite conquérir le cœur des fans de Pesquié et cela n'a rien d'étonnant quand on sait à quel point la famille Chaudière s'est donné du mal pour élaborer cette cuvée. La recette de ce succès ? Une vendange rigoureuse des meilleures grappes, une vinification très méticuleuse, des mois d'élevage et une étiquette réussie ! Le nom 'Édition 1912m' est d'ailleurs un hommage au célèbre Mont Ventoux qui, à la frontière de la Provence, caresse le ciel du haut de ses 1912 mètres.

Note de dégustation

L'édition 2019 est en excellente forme. Assemblé à partir de raisins très mûrs, ce vin offre une robe d'un rouge rubis éclatant, teintée de reflets pourpres. Un bouquet envoûtant de fruits rouges, de quetsches mûres et de notes florales, équilibré à la perfection par les notes

herbacées, si typiques d'une cuvée de grenache et de syrah. Les arômes du Rhône explosent en bouche : des tannins veloutés, un fruit intense et subtil, de la fraîcheur minérale, de la puissance et de la structure et à nouveau une note herbacée que l'on connaît de beaucoup de Châteauneuf-du-Pape.

Accords mets & vin

Ce vin accompagnera à merveille un gigot d'agneau.

Domaine

Un domaine familial au service de la vigne

L'histoire du Château Pesquié, c'est tout d'abord une histoire familiale. Celle-ci commence dans les années 1970, lorsqu'Odette et René Bastide rachètent un vieux vignoble en très mauvais état et le réaménagent, peu à peu, avec des moyens modestes, pendant plus de vingt ans.

Magnificence du grenache

Le Château Pesquié 'Édition 1912 m' Ventoux 2019 est une cuvée composée majoritairement de grenache, avec de la syrah et du cinsault. Les raisins ont été récoltés à la main, égrappés et, après un léger pressurage, ils fermentent pendant 15 jours. Après une délicate clarification, le vin mûrit dans des cuves en acier inoxydable pour préserver son subtil fruité. Les vignes se situent à 300 mètres d'altitude. Ils prospèrent sur les coteaux de graves argilo-calcaires du célèbre Mont Ventoux (qui donne son nom au vin). Le climat est dominé par de longues heures de soleil, contrastant avec le vent froid du nord, le mistral. Le climat d'altitude offre en outre une extrême fraîcheur au vignoble.