

'Artémia' Ventoux 2018 Château Pesquié



Les raisins du chef-d'œuvre de Pesquié proviennent de vignobles situés en altitude. La puissance épicée de cette élégante cuvée nous rappelle les vins de la vallée de Barossa. Les notes de la presse spécialisée sont excellentes, avec 96 points Decanter en tête !

Type	Rouge
Producteur	Château Pesquié
Région	Rhône
Cépage	Syrah Grenache
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2028
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

96/100 Points Decanter

« Un nez exotique et fumé d'olive noire et de groseille, puis une bouche cossue aux arômes de mûre, de clou de girofle, d'épices avec une acidité soyeuse. »

92-94/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Impressionnant en tant qu'assemblage de vins issus, à proportions égales, de barriques, de demi-muids et de cuves, le Ventoux 'Artémia' 2018 affiche des notes intenses de cerise et de myrtille accentuées par des accents de poivre concassé. Le vin est corsé, onctueux et luxuriant, puis se raffermi juste assez sur la finale, ce qui laisse à penser qu'il aura une décennie de développement devant lui. » - Joe Czerwinski

Critiques et Notes

Jeb Dunnuck : 91-93 points

« Un assemblage de 75 % de syrah et 15 % de grenache. Le Ventoux 'Artémia' 2018 a été

élevé en totalité sous bois, 40% étant neuf. Cette cuvée n'est la plupart du temps pas égrappée et semble toujours être la cuvée du Rhône la plus septentrionale de la gamme. Un bouquet de fruits noirs, de viande fumée, de violette, de poivre moulu et de bacon, semblable à celui d'un Hermitage, fait place à un rouge moyennement corsé, élégant et homogène, avec beaucoup de fruits, des tanins mûrs et une excellente finale. C'est assurément un vin exceptionnel qui, je le pense, se conservera 10 à 12 ans. »

Jeb Dunnuck:

À propos du domaine : « Ce domaine familial est sans conteste l'un des domaines de référence de l'appellation Ventoux. Ce sont des vins sérieux, à des prix intéressants, et les lecteurs doivent en profiter avant que les prix ne grimpent ! »

Bettane & Desseuve :

À propos du domaine : « Un producteur sérieux à recommander. 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 atteignant jusqu'à 300 mètres d'altitude. Les vins sont élaborés dans le plus grand souci de précision et, au cours des derniers millésimes, ont confirmé l'impression de puissance et de subtilité. La maison est actuellement en cours de conversion vers une viticulture biodynamique. »

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. »

Decanter :

À propos du domaine : « Avec son élégant mas provençal du 18ème siècle, le fleuron parmi les domaines du Ventoux est le Château Pesquié de Paul Chaudière, situé à Mormoiron, à environ 2 km de Carpentras. La propriété couvre 72 ha de vignes, réparties dans un rayon de 5 km autour du château. 7,5 ha sont utilisés pour des vins de pays. Les vins sont à la hauteur de l'image du château. Les cépages principaux sont la syrah, le grenache, le cinsault, le chardonnay, la roussanne et le viognier. »

Note de la rédaction

La cuvée 'Artémia' du Château Pesquié est un assemblage de haut niveau de syrah et de grenache. Il se présente comme l'un des vins les plus expressifs du Ventoux. Il n'y a rien d'étonnant à cela, car les frères Chaudière mettent toutes les chances de leur côté afin d'élaborer un vin de grande qualité. Une récolte manuelle avec une sélection minutieuse, une réduction drastique des rendements, une fermentation et un vieillissement de 18 mois en fûts de chêne, ainsi qu'une longue période de vieillissement en bouteille au domaine. Voici un impressionnant 'Grand Cru du Ventoux' !

Note de dégustation

L'édition 2018 est un véritable chef-d'œuvre. Le vin impressionne d'emblée par sa robe profonde de couleur cerise noir. Le riche bouquet présente des senteurs de prune mûre, de cassis, de mûre et de myrtille, auxquelles s'ajoutent de subtils arômes de pain grillé et de café ainsi que des notes d'herbes et d'épices exotiques. En bouche, la cuvée 'Artémia' nous rappelle un shiraz épicé de la vallée de Barossa avec une dimension fraîche et minérale d'un grenache calcaire. Ce vin présente une superbe structure, un fruit luxuriant, un boisé contenu, beaucoup de chaleur et d'épices, un bel équilibre et une finale très séduisante.

Accords mets & vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec un canard au thym ou avec une omelette à la truffe.

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.

L'harmonie de la syrah et du grenache

Le Château Pesquié 'Artemia' Ventoux 2018 6 est une cuvée composée à 75 % de syrah et 25 % de grenache. La parcelle de grenache, en forme d'amphithéâtre se trouve à 280 mètres d'altitude. Les sols calcaires abritent les vieilles vignes âgées de 80 ans, lesquelles ne donnent que 20 hl/ha. La parcelle de syrah est située à 340 mètres d'altitude. Ici, la roche altérée prédomine, le rendement des vignes, qui ont une bonne cinquantaine d'années, est de 25hl/ha. La fermentation, comme que le vieillissement de 18 mois ont été effectués en fûts de chêne, dont 50 % étaient neufs et 50 % de deuxième et troisième usage. Après avoir été mis en bouteille au Château, le vin a été élevé pendant 12 mois supplémentaires en bouteille avant d'être commercialisé. 'Artémia' est le fleuron du Château Pesquié et est considérée comme l'une des meilleures cuvées de grenache et de syrah de la vallée du Rhône méridionale.