

CHÂTEAU PESQUIÉ

Trois générations de vignerons

La vigne est cultivée au pied du Mont Ventoux comme dans la majeure partie de la Vallée du Rhône depuis plus de 2000 ans. Mais l'histoire des vins du Château Pesquié, c'est d'abord celle de la famille Chaudière qui a cru très tôt au formidable potentiel qualitatif du terroir du Ventoux. C'est une aventure sur trois générations commencée en 1970 par Odette & René Bastide, puis en 1985 par Edith & Paul Chaudière qui signent leur premier millésime en 1990. Depuis 2003, les deux fils de Paul & Edith, Alexandre & Frédéric ont repris le flambeau et continuent désormais l'aventure familiale avec le même souci d'exploration et d'expression du terroir exceptionnel de l'AOC Ventoux.

Un terroir de fraîcheur : coteaux argilo-calcaires et microclimat exceptionnel

Au carrefour entre le monde alpin et le monde méditerranéen, le vignoble du Château Pesquié bénéficie d'un microclimat exceptionnel. Le versant sud du Mont Ventoux connaît en effet un ensoleillement exceptionnel (en moyenne 8 heures de soleil par jour sur l'année et jusqu'à 12 heures par jour en juillet) dont les conditions sanitaires optimales pour la vigne sont renforcées par le souffle fréquent du Mistral, le vent du nord. L'altitude moyenne du domaine de plus de 300 m et 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 le vin. Le Château Pesquié est ainsi situé dans la partie la plus tardive d'un des terroirs les plus élevés et les plus tardifs du sud de la Vallée du Rhône. Les sols sont d'une grande diversité avec une dominante calcaire mais aussi différents types d'argiles et quelques sables et permettent d'avoir une plus grande complexité dans les vins.

Un vignoble en agriculture biologique

Le vignoble du Château Pesquié a un âge moyen de près de 40 ans avec quelques très vieilles vignes et rassemble un grand nombre de cépages : Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Viognier, Roussane, Clairette, Marsellan... Animé par le souci du développement durable dès le début de sa carrière viticole en 1985, Paul Chaudière fut un des précurseurs de l'agriculture raisonnée dans la région. Le Château Pesquié est désormais en agriculture biologique pour environ 60 ha et en cours de certification pour le reste du domaine. Les sols sont donc travaillés mécaniquement, sans désherbage chimique et sans produits de traitements de synthèse. Les amendements sont issus du compostage de déchets organiques. Tout est fait dans le vignoble pour obtenir la plus pure expression du terroir du Ventoux!

Une cave bien intégrée dans son écosystème

La famille Chaudière maîtrise chacune des étapes de la vinification à l'embouteillage. La cave du Château Pesquié est construite dans le prolongement d'un coteau, partiellement enterrée, et s'insère ainsi parfaitement dans le paysage. Elle est recouverte d'une couche de terre végétale, qui sert de support à des plantations et assure une bonne isolation thermique. Une importante installation photovoltaïque couvre désormais sur 1 500 m² les toitures de la cave et du hangar agricole.

Les vins du Château Pesquié sont désormais exportés dans plus de 35 pays, particulièrement dans la belle restauration. La gamme Terrasses offre certainement parmi les meilleurs rapports qualité/prix de la Vallée du Rhône. Quintessence rouge et blanc et Artemia sont de superbes expressions de la complexité, de la puissance et de la finesse du terroir du Ventoux.



Ce qu'en pense la presse :

THE WINE ADVOCATE (Jeb Dunnuck) "Un de mes domaines favoris dans le Ventoux, cette région qui monte, dirigé par les frères talentueux Frédéric & Alexandre Chaudière" (Décembre 2013)

ROBERT M. PARKER "Depuis toujours un de mes producteurs favoris en France" (Juin 2011)

GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 2014 "Des vins à la puissance affirmée sans être dénués de finesse"

GUIDE HACHETTE 2013 "Coup de coeur"

THE DECANTER "Leader de l'appellation Ventoux mené par la Famille Chaudière depuis plus de 30 ans" (Février 2011)

GAULT & MILLAU 2014 4 étoiles **** (production de très grande qualité)

JANCIS ROBINSON : "Un producteur tout à fait excellent sur les contreforts du Ventoux" (Mai 2009)

GUIDE REVUE DES VINS DE FRANCE (RVF) 2010
"Une constance de qualité remarquable"



Venez visiter le Château Pesquié !

Novice en vin, professionnel ou amateur éclairé, le Château Pesquié vous ouvre ses portes. Venez découvrir un site magnifique, sa bastide du XVIII^{ème} siècle et sa majestueuse allée de platanes.

Promenez-vous sur le sentier vigneron qui offre de magnifiques panoramas sur le vignoble, le Mont Ventoux, le village de Mormoiron... Visitez les chais de vieillissement et découvrez une large gamme de vins ainsi que de produits du terroir (dont l'huile d'olive du Château), des champagnes et des cidres de producteurs, etc...

Renseignez-vous auprès de Françoise pour la location des jardins et pour les nombreuses animations ponctuelles : expositions, pique-niques ou déjeuner autour de la truffe dans les jardins du Château, marchés d'été, stage vendanges, initiation à la dégustation...

Accueil individuel, groupe, vélo : francoise@chateaupesquie.com

Caveau labellisé "3 feuilles" (note maximale) par Inter Rhône, membre de Bienvenue à la Ferme, d'Esprit Provence et lauréat du prix des Etoiles de l'accueil en Vaucluse ainsi que du label Qualité Entreprise.

Horaires d'ouverture :

Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche de Pâques au 30 septembre.

Opening hours:

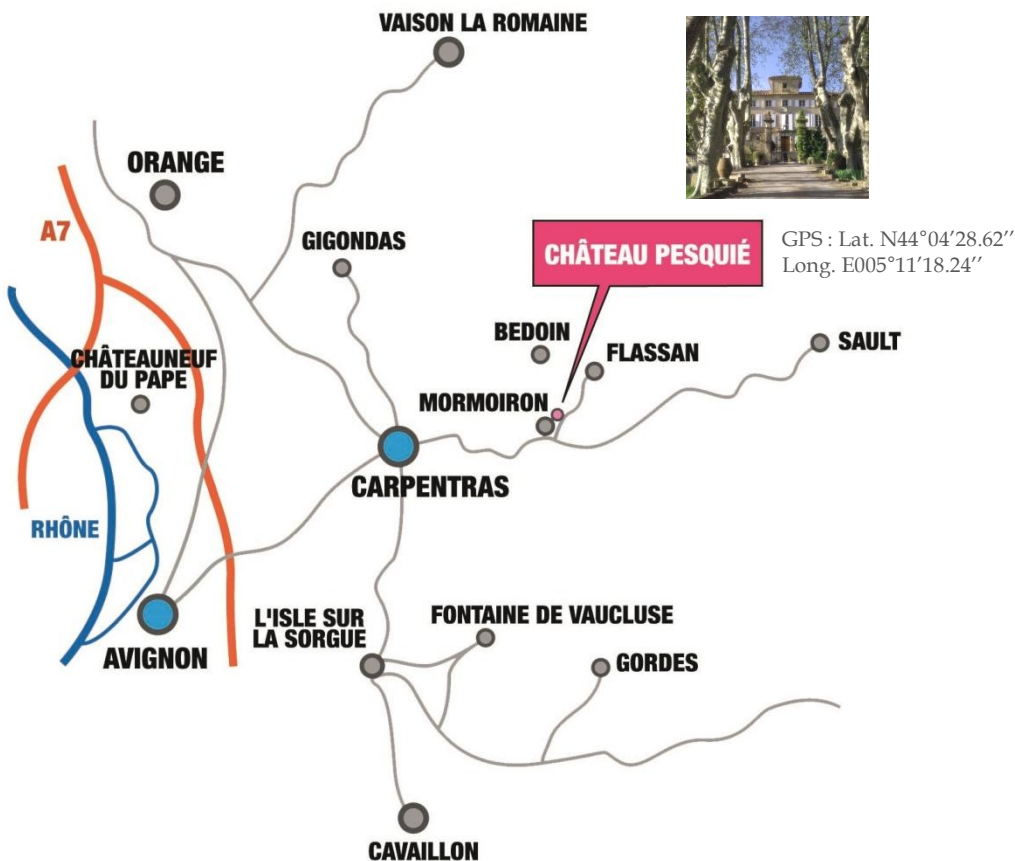
Open all year from Monday to Saturday, from 9 am to 12 am and from 2 pm to 6pm. Open on Sundays from Easter to September 30th.

Nous trouver :

De Carpentras, prendre direction Sault (D942), traverser Mazan, ne pas entrer dans Mormoiron mais prendre la prochaine route à gauche direction Flassan (D184).

How to find us :

From Carpentras, drive towards Sault (D942), across Mazan, passing the exit for the village of Mormoiron, turn on the first left in the direction of Flassan (D184).



CHÂTEAU PESQUIÉ



Famille Chaudière - 1365 B Route de Flassan (D184) - 84570 Mormoiron
Tel : +33(0)4 90 61 94 08 - Fax : +33(0)4 90 61 94 13
contact@chateaupesquie.com - www.chateaupesquie.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

AOC Ventoux - Famille Chaudière
Vignobles de la Vallée du Rhône

www.chateaupesquie.com

