

CHÂTEAU PESQUIÉ

QUINTESSANCE BLANC 2017 AOC VENTOUX



Description

Au Château Pesquié, la famille Chaudière a toujours su que le Ventoux, grâce à son microclimat de fraîcheur et ses sols calcaires pauvres en altitude, était un terroir de grands vins blancs. C'est pour en faire la démonstration qu'elle a créé le Quintessence blanc. Cette cuvée d'une grande élégance est vin frais, riche et complexe issu d'une large majorité de Roussanne à laquelle la Clairette vient apporté de l'équilibre, produit en quantité extrêmement limitée.

Sol

Vignobles de graves argilo-calcaire situés sur un coteau exposé à l'ouest à une altitude de 300 mètres environ.

Cépages

80 % Roussanne - 20 % Clairette.

Vinification

Pour des raisons de différence de maturités, la Roussanne et la Clairette sont, dans un premier temps, vinifiées séparément. La Roussanne, cépage précoce, fait l'objet d'une macération pelliculaire à froid, suivie d'un pressurage puis d'un débourbage. La fermentation se déroule ensuite en barriques avec un élevage assez court (4 à 5 mois). La Clairette, plus tardive, est vinifiée en cuve inox et assemblée à la Roussanne une fois celle-ci sortie de barriques, le tout en cuve béton. La transformation malolactique est bloquée. Mise en bouteille au château.

Dégustation

Robe : Or blanc aux reflets brillants.

Nez : Complexe où se mêlent fleurs blanches, fruits exotiques et épices (safran).

Bouche : Très bel équilibre entre la fraîcheur, la tension du vin et une belle rondeur ; intensité aromatique une certaine salinité et finesse en bouche.

Accords mets & vins

Très beau mariage avec la truffe (notamment en risotto) et le poisson tel que la sole. Accord idéal aussi avec un poulet à la crème ou un fromage type St Nectaire.

Presse

Wine Spectator (Septembre 2018) : 90 points