

Château Pesquié Ventoux "Artemia" rouge 2011



Prix du produit :

31,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Millésime: 2011

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Artemia

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Château Pesquié** en général.*

Commentaires sur ce **Château Pesquié Artemia 2011** :

Guide Bettane et Desseauve 2014 : *Un vin riche et dense avec des notes boisées au nez, une belle matière mûre, élevé dans un style moderne et ambitieux mais l'ensemble est bien fait avec du fond. Il faut attendre encore quelques années. Apogée: de 2015 à 2019*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, oct. 2016) : *A wine I wish I had a case of, the 2011 Cotes du Ventoux Cuvee Artemia just screams Provence on the nose with its sun-filled array of kirsch, blackberry, ground herbs, peppery spice and crushed flowers. While a lot of 2011s come up short on concentration and depth, this beauty is perfectly balanced, has a layered, seamless texture and fine tannin, all suggesting it will evolve nicely through 2023.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2013) : *Showing even better than when I tasted it last year, the 2011 Ventoux "Artemia" is comprised of equal parts Grenache (80+ year-old vines) and Syrah (50+ year-old vines), and spends 18 months in half new and half used*

barrels. Loaded with gorgeously pure, blackberry, cassis, spice, chalky minerality and floral notes, it hits the palate with medium to full-bodied richness, no hard edges and integrated, juicy acidity. Enjoy it over the coming 10-12 years or more.

Fiche technique du Château :

Description : A travers cette cuvée, Paul et Edith Chaudière ont cherché à trouver une parfaite harmonie entre Grenache et Syrah, les deux cépages rois de la vallée du Rhône. Ils ont choisi le nom Artemia car, en Grec ancien, il signifie bonne santé et intégrité. La cuvée de prestige du Château Pesquié est née un peu avant 2005, résultat de nombreuses années de sélections et d'expérience.

Terroir : La parcelle de Grenache est située à environ 280 mètres, orientée sud-sud est, sur un terroir de graves argilo-calcaires très caillouteux, en forme d'amphithéâtre. La parcelle de Syrah est à environ 340 mètres, orientée sud ouest, sur un très ancien terroir d'alluvions.

Cépages : 50 % Syrah (sélection de nos plus vieilles vignes, rendements de 35 hl / ha) et 50 % Grenache (sélection de nos plus vieilles vignes, rendements de 35 hl / ha).

Vinification et vieillissement : Les raisins sont ramassés à la main à une maturité optimale au début du mois d'octobre, avec une très sévère sélection des baies et un égrappage total. La cofermentation syrah-grenache se déroule en cuves bois. Elevage pendant 18 mois dans une sélection de barriques bordelaises de grains extrêmement fins la moitié étant neuve et l'autre d'un an. Mise en bouteille au Château.

Dégustation : Nez : Nez très aromatique, avec des notes de torrédaction, de fruits noirs et une bonne minéralité. Bouche : La bouche très équilibrée allie le fruit et la puissance du syrah et la richesse, l'onctuosité et les épices du vieux grenache. Soyeux, profondeur et longueur.

Accords mets & vins : Servir à 18°C pour accompagner des terrines, des viandes rouges rôties ou grillées, des viandes en sauces, des gibiers. Nous vous conseillons tout particulièrement l'alliance avec le canard et la brouillade de truffes. Va aussi très bien avec l'Epoisse, le magret grillé, les cailles rôties aux raisins, la Forêt Noire

Revue de presse :

Wine Spectator : 90 points "enjoyable"

John Livingstone-Learmonth ? DrinkRhône.com *** three stars wine

Gault Millau 2013 : 16/20 "tanins haute couture qui flattent le palais par leurs tonalités balsamiques de bois nobles et de crème de cassis. Ambitieux et réussi"

Description brève du produit :

La "Grande Cuvée" du château, qui bénéficie de gros moyens, dont les meilleures barriques du marché, au grain extra-fin. 93/100 Parker.