

# Château Pesquié Ventoux "Artemia" rouge 2014



Prix du produit :

**174,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2014

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Artemia

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU PESQUIÉ  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce **Château Pesquié Ventoux "Artemia" rouge 2014** :

**Guide Bettane Desseauve 2017** : 14,5/20. *"Un nez délicat de petits fruits rouges mûrs laisse place à une bouche tendre et équilibrée, qui évolue vers une finale solidement épicée."* Apogée de 2016 à 2024

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, oct 2016) : 92/100 *"A seriously good 2014 that's always a mix of equal parts Grenache and Syrah, the 2014 Cotes du Ventoux Cuvee Artemia was showing beautifully on this occasion, even though it had just been bottled a few weeks ago. Possessing a finesse-driven, elegant, moderately concentrated, yet sexy style, with tons of black raspberry, violets and spice, it's ideal for drinking in its youth while you wait on the more*

---

*structured, concentrated vintages to get some bottle age."* Drink date 2016-2023

### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**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. 2004 fut le premier millésime de ce nouveau haut de gamme du domaine familial du Château Pesquié, résultat de plusieurs années de sélections et d'expérience.

**Sol :** 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 25hl/ha) et 50% Grenache (sélection de nos plus vieilles vignes, rendements de 20hl/ha).

**Vinification :** 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 degrains 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 torréfaction, 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

### **Presse :**

- Wine Advocate (Octobre 2016) : 92/100 ?Possessing a finesse-driven, elegant, moderately concentrated, yet sexy style, with tons of black raspberry, violets and spice, it's ideal for drinking in its youth while you wait on the more structured, concentrated vintages to get some bottle age?
  - « Coup de Coeur d'Antoine Gerbelle » (Tweet du 1° octobre 2014)
-

- L'express n°3296 : Les coups de Cœur des lecteurs de l'Express
- Jancis Robinson : 17 /20 points 'impressive'
- Médaille d'or au concours des Vignerons Indépendants 2014
- Wine Spectator : 90 /100 « enjoyable » (millésime 2011)
- Gault Millau 2013 : 16/20 «Ambitieux et réussi » (millésime 2011)
- Jeb Dunnuck (Rhône Report) 92/100 "outstanding"(millésime 2011)
- Wine Diva : 'Excellent balance and finesse'(millésime 2010)
- Matt Walls : 93/100 (vintage 2010)

**Description brève du produit :**

La "Grande Cuvée" de garde du château, qui bénéficie de gros moyens. **92/100** par J. Dunnuck, du Robert Parker's Wine Advocate .