

2014 Le Paradou Grenache Vin De Pays D´Oc Chateau Pesquie



Château Pesquié - en af Robert Parkers favoritproducenter i Frankrig Slottet er fra 1750'erne og ligger malerisk for enden af en fredet allé af kæmpe platantræer, ikke langt fra berømte Mont Ventoux. De nuværende ejere købte ejendommen i 1970 og startede med at renovere de dengang ret forfaldne vinmarker. Ind i mellem fandt man dog fantastiske parceller med op til 80 år gamle vinstokke. Næste skridt var at begynde selv at aftappe vinen på slottet, første årgang var 1990.

Pionérarbejde og banebrydende kvalitet i det Sydlig Rhône

Før 1990 blev næsten al vin fra Côtes du Ventoux solgt til négocianter, så det var pionérarbejde at begynde at slotaftappe og ikke alle troede på familiens projekt. Men i 1985 overtog den selv lærte winemaker Paul Chaudière (hvis fader dog var professor i ønologi) ansvaret og så straks store muligheder. Pauls drøm var at skabe komplekse vine med lang holdbarhed efter forbillederne i Châteauneuf-du-Pape og Côte- Rôtie. Paul begyndte tidligt at foretage intensiv research af slottets forskellige terroirs og afdækkede mulighederne for at nyplante de bedst mulige steder. I dag ser vi de enestående resultater og Domainet drives i dag af de to brødre Frédéric (salg og marketing) og Alexandre (winemaking) med fader Paul lidt i baggrunden. Hele produktionen på selve Château Pesquié drives økologisk, men man er endnu ikke certificeret.

Le Paradou Grenache fra Château Pesquié

Le Paradou er resultatet af et samarbejde mellem nogle af områdets andre kvalitetsproducenter og Château Pesquié, man har brugt Grenache druer fra egne, unge vinstokke og købt yderligere druer hos naboerne for at fremelske en typisk Sydfransk Grenache med fokus på frugt og fylde. I den store 2010 årgang har vinene en flot, charmerende bouquet af mørke bær, en fyldig og blød smag som er i perfekt balance. Le Paradou betyder mølle på provencalsk, og vinen er opkaldt efter Provences berømte gamle møller. Familien ejer netop en af disse maleriske møller.

Druerarter: 100% Grenache, ingen fadlagring.

Anbefalet til: Alle kødretter, pastaretter, fjerkræ, grillretter. God til fester, buffetter, receptioner.

Den korte avis: ★★★★★★

Ekstra Bladet: **GODT KØB**

Ekstra Bladet: ★★★★★★