

2013 Le Quintessence Rouge Ventoux Château Pesquié ... 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 Sydlige Rhône

Før 1990 blev næsten al vin fra Côtes du Ventoux solgt til négocianter, så det var pionérarbejde at begynde at sløftappe 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 bedste 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.

Château Pesquié "Cuvée Quintessence Non Filtré"

Château Pesquié Cuvée Quintessence Non Filtré er på alle måder en forbløffende vin. Quintessence laves hovedsageligt på druer fra gamle vinstokke. Desuden lagres vinen på helt nye fade og aftappes non- filtrée, ufiltreret. Resultatet er en blæksort vin, med en ubegribelig bouquet af uhyre intens frugt, domineret af røde bær og friskkværnet sort peber. Smagen er gudsbenådet med runde, modne tanniner og igen den brændende intense frugt, som kæler for smagsløgene længe efter at glasset er tømt. En fantastisk vin - prøv gerne at blindsmage den op mod en stor Hermitage

Druesorter: 20% Grenache, 80% Syrah

Anbefalet til: Kraftige retter med oksekød, guds gave til fugle- eller dyrevildt.

Fadlagring: 18 mdr på 100% nye fade

Vinavisen: ★★★★★

Robert Parker: 90 point