

'Édition 1912m' Blanc Ventoux 2021 Château Pesquié



1912 Meter hoch ist der Mont Ventoux in der Provence - und die 'Édition 1912 Blanc' gehört zu den Gipfeln des Genusses. Exklusiv für uns vinifiziert Château Pesquié autochthone Rebsorten zu einem der lebendigsten Weissen, den Sie bekommen können!

Weintyp	Weisswein
Produzent	Château Pesquié
Region	Rhône Clairette
Rebsorte(n)	Grenache Blanc Viognier Roussanne
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2024
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

Bettane & Desseauve über Château Pesquié

"Ein seriöser und empfehlenswerter Erzeuger. Chateau Pesquié, das seit drei Generationen der gleichen Familie gehört, erzeugt strukturierte Weine in einer modernen und anspruchsvollen Art und Weise. Das Weingut, mit dem traditionellen provenzalischen Schloss, erzeugt neun verschiedene Rebsorten auf Weinbergen, die bis zu 300 m ü.d.M. liegen, und ton- und kalkhaltige Böden haben. Die Weine sind präzise vinifiziert und in den letzten Jahrgängen bestätigen sie den guten Eindruck von Kraft und Feinheit. Das Weingut befindet sich derzeit in der Umstellung auf biodynamischen Weinbau."

4 Sterne fürs Weingut Gault&Millau

Aus Liebe und Leidenschaft zum Wein haben Paul und Edith Chaudière im Jahr 1985 Château Pesquié übernommen. Dieses Wagnis war umso schwieriger, weil es an der Côtes du Ventoux nur wenige unabhängige Winzer gibt. Auch ihre Söhne und ihr Neffe nehmen seit 2003 an diesem Abenteuer teil. Sehr gute Weine. Eine Domaine von sehr hoher Qualität: 4 Sterne."

Weinwisser über Château Pesquié

"Den Namen Ventoux verbindet man in erster Linie mit der Tour de France. Dabei werden am Fusse des fast 2000 Meter hohen Kalksteinmassivs auch sehr gute Rotweine erzeugt. Etwa auf Château Pesquié, dem 70 Hektar grossen Weingut von Edith und Paul Chaudière in Mormoiron."

Jancis Robinson über Château Pesquié

"Seriously excellent producer on the slopes of the Côtes du Ventoux."

Decanter über Château Pesquié

"With its elegant 18th-century Provençal house, the show estate of the Ventoux is Paul Chaudière's Château Pesquié in Mormoiron, about 10km east of Carpentras. There are 72ha of vines spread across even properties all within 5 km of the château, with 7.5 ha used for vin de pays. The wines live up to the image of the château. The principal varieties are Syrah, Grenache, Cinsault, Chardonnay, Roussanne and Viognier."

Wine in Black Bewertung: 92 P

Das Zauberwort heisst 'fraîcheur', was Frische oder Kühle bedeutet. Winzer Frédéric Chaudière benutzt es immer wieder, wenn er die Idee seines Château Pesquié 'Édition 1912m' Blanc erklärt. Denn das kühle Mikroklima an den Hängen des Mont Ventoux, den die Provence-Bewohner gerne ihren 'Giganten' nennen, ist, kombiniert mit der langen Sonnenscheindauer, ein Traum für frische und gleichzeitig gehaltvolle Weissweine. Die lokalen Rebsortenhelden Clairette, Grenache blanc, Viognier und Roussanne spielen selbstverständlich dabei die Hauptrolle.

Tasting Note

Dieser Tropfen ist eine absolute Frische-Sensation: Ein Duft nach weissen Blumen, Zitrone und Limette empfängt Sie und macht Ihnen sofort den Mund wässrig. Im Mund die gleiche Spannung, diesmal mit Aromen, die an Zitrone, Grapefruit und Lychee erinnern. Das fühlt sich sehr sommerlich an - egal zu welcher Jahreszeit Sie diese ganze besondere 'Edition' geniessen.

Passt zu

Winzer Frédéric Chaudière empfiehlt zur 'Edition 1912' Blanc ein Trüffelomelette. Ein sommerlicher Salat wäre aber ebenso geeignet wie eine Dorade aus dem Backofen, die mit Rosmarin, Minze sowie ein wenig Knoblauch und Zitrone verfeinert wurde.

Weingut

Frédéric Chaudière bildet zusammen mit seinem Bruder Alexandre und seinen Eltern die drei Säulen, auf denen der Erfolg von Château Pesquié ruht, das mittlerweile in der dritten Generation als Familienbetrieb geführt wird. Die Geschichte des Château ist eine echte Familiengeschichte, die in den 1970er Jahren begann, als Odette und René Bastide ein altes, fast zerfallenes Weingut kauften.

Vinifikation

Die 'Édition 1912m' Blanc Ventoux 2021 besteht aus den Rebsorten Clairette (40 %), Grenache blanc (40 %), Viognier (10 %) und Roussanne (10 %). Das Mikroklima am Hang des Mont Ventoux gehört zu den kältesten an der südlichen Rhône und weist eine grosse Differenz zwischen Tag- und Nachttemperaturen auf, was zu einer sehr guten Ausprägung der Frucht führt. Viognier und Roussanne sind früh reif und werden nach der Handlese für 12 Stunden mit Schalenkontakt bei 8 °C mazeriert. Die spätere Fermentation aller vier Rebsorten dauert ca. 15 Tage und findet im Stahltank statt. Es wird für diesen Wein keinerlei Holz eingesetzt und die malolaktische Gärung wird unterbunden, um die absolute Frische zu gewährleisten.