

Séance : Ventoux (Cédric Corbellari 10/2022)

Vin n°1	DOMAINE DE FONDRECHE blanc	
Cépage (s)		
Région		
Appellation		
Millésime		
Prix		
Producteur		
Sols		
Vinification		
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune pâle/ or pale, légers reflets verdâtres/gras/ fraîcheur. Citron. Belle acidité et salinité en fin de bouche. Légère amertume en fin de bouche (qui lui donne un bel équilibre). Le citron reste longtemps en fin de bouche.</p> <p>Accords mets/vins : Huitres. / poisson grillé</p>	

Vin n°2	Château PESQUIE Cuvée Juliette Blanc 2018	
Cépage (s)	70 % Clairette, 30 % Grenache	13°
Région	Rhône	
Appellation	Ventoux	
Millésime	2018	
Prix	30 e	
Producteur	Famille Chaudière	contact@chateapesquie.com (0)4 90 61 94 08

Sols	Terroirs d'altitude	
Vinification	Vendanges nocturnes, fermentation et élevage en œuf béton pour 90 % de la récolte, seuls 10 % de l'assemblage sont élevés en muids.	
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune pâle/ or pâle Nez : Discret fruits blancs (pêche/ abricot) violette/ aubépine</p> <p>Bouche : Belle attaque /aneth/ gras/ finale anis</p> <p>Accords mets/vins : poisson sauce / viande blanche à la crème</p>	

Vin n°3	DOMAINE DE FONDRECHE Rouge	
Cépage (s)	50 % Grenache, 40 % Syrah et 10 % Mourvèdre	14.5°
Région	Rhône	
Appellation	Ventoux	
Millésime	2018	
Prix	11 e	
Producteur	Sébastien Vincenti 84 380 Mazan	http://www.contact@fondreche.com

Sols	Vignes situées sur le plateau Fondrèche. Sols très caillouteux (cailloux roulés, silex et cristallin). Calcaire de la surface à texture argilo-sableuse.	
Vinification	La cuvaison dure de 21 à 28 jours avec seulement quelques petits pigeages afin de favoriser une extraction lente et progressive. Les vins sont ensuite élevés un an en cuve ovoïdes, barriques et foudres.	
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat/ légère évolution Nez : mur/ myrtille/ cerise/ cassis/ quetsche/ chocolat/ cuir/ viande</p> <p>Bouche : gourmand et frais/ cerise/ prunelle et légèrement asséchant en fin de bouche (régisse) et moka. Bel équilibre</p> <p>Accords mets/vins : barbecue/ charcuterie/ carré agneau/ côte bœuf...</p>	

Vin n° 4	STEPHANE USSEGLIO	
Cépage (s)	60% Grenache (70 ans), 30% Syrah(40 ans), 10% Mourvèdre (65 ans)	15°
Région	Rhône	
Appellation	Ventoux	
Millésime	2016	
Prix	10 e	
Producteur	Domaine Raymond Usseglio & fils 84230 Châteauneuf-du-Pape (0)4 90 83 71 85 contact@domaine-usseglio.fr	

Sols	Parcelles argilo-calcaires sur les hauteurs du Ventoux	
Vinification	Vendanges manuelles, viticulture raisonnée ; Vinification : Eraflage intégral , macération de 3 semaines avec phase de diffusion pré-fermentaire à froid; Elevage en cuve béton	
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat (robe légèrement plus claire) Nez : Moka/ chocolat/ fruits noirs/ nez fondu</p> <p>Bouche : attaque fraîche et fraîcheur sur toute la longueur/ garrigue et menthol/ tanin fondus/ milieu de bouche « un peu plat »</p> <p>Accords mets/vins :</p>	

Vin n°5	GIGANTIS	
Cépage (s)	90% grenache ; 10% syrah.	15°
Région	Rhône	
Appellation	Ventoux	
Millésime	2016	
Prix	15 e	
Producteur	VMV 620 route de Carpentras 84 410 Bédoin 04 90 65 95 72 caveaubedoin@vmv.eu.com	
Sols	Sélection parcellaire de marnes et d'argiles profondes	
Vinification	Vignes cultivées en Agriculture Biologique . Certifié depuis 2012. Travail du sol réfléchi entre les rangées. Tonte de l'herbe sous les pieds. Récolte manuelle en bacs de 350kg ; tri manuel, pressurage direct. Encuvage à froid, départ en fermentation alcoolique au bout d'une semaine. Deux pigeages espacés de quelques jours puis quelques remontages légers. Cuvaision de 14 jours. Ce vin est non filtré avec un léger sulfitage à la mise en bouteille. Le calendrier lunaire est consulté avant toute intervention, de la récolte à la mise en bouteille.	
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat foncé à noir/ évolution Nez : cerise kirschée/ fruits à l'eau de vie / chocolat/ moka/ fumé</p> <p>Bouche : attaque fraîche velours (joli toucher) / de la puissance arrive en milieu de bouche avec fruits compotés et chocolat moka/ finale longue avec un coté asséchant prunelle.</p> <p>Accords mets/vins : côte à l'os saignante.</p>	

Vin n°6	Château PESQUIE Cuvée Silica	
Cépage (s)	90% Grenache, 10 % Cinsault	15.5°
Région	Rhône	
Appellation	Ventoux	
Millésime	2018	
Prix	30 e	
Producteur	Famille Chaudière	contact@chateapesquie.com (0)4 90 61 94 08
Sols	Sol de sables avec une légère présence calcaire	
Vinification	Biologique certifiée ; Vendanges à maturité optimale. Vinification : En cuve béton brut, cuvaision longue d'environ 4 semaines avec infusion très douce (léger mouillage quotidien du chapeau pour limiter l'extraction). Élevage 12 à 15 mois dans une sélection de barriques à chauffe légère (75%) et en œuf béton (25%).	
Notes de dégustation Servir à 18°C	<p>Œil : grenat clair Nez : raffiné/ lardé/ chocolat</p> <p>Bouche : belle attaque/ milieu soyeux/ gouleyant et chaud / puissance donnée par son coté alcooleux / léger assèchement en fin de bouche.</p> <p>Accords mets/vins : pièce de bœuf saignante</p>	

Vin n°7	JUSTE UNE FOIS	
Cépage (s)	Grenache	15.5°
Région	Rhône	
Appellation	Ventoux	
Millésime	2019	
Prix	10,50 e	
Producteur	VMV 620 route de Carpentras 84 410 Bédoin 04 90 65 95 72 caveaubedoin@vmv.eu.com	

Sols	Le Ventoux « Juste une fois » est issu d'un vignoble en terrasses au sol limoneux de couleur jaune-orangé, situé au sud du village de Bédouin. Les vieux ceps de grenache combinés à un sol profond et frais produisent des raisins d'un grand potentiel. Les vignes sont établies sur plus de 1000 hectares sur les contreforts sud-ouest du Mont Ventoux ; elles bénéficient ainsi d'un ensoleillement très important et d'une protection naturelle contre les excès du Mistral. L'altitude variant de 200 à 500 mètres offre aux vignes une lente maturation. Cette particularité permet aux vignes de conserver leurs arômes frais et fruités.
Vinification	Les raisins reçoivent un tri rigoureux et un égrappage total lors de la vendange. La cuvaison est contrôlée entre 28 et 30 ° C, ce qui permet une extraction optimale. Plusieurs remontages du jus de cuve sont faits quotidiennement.
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat foncé violacé (robe qui ne fait pas grenache...)</p> <p>Nez : arôme musc/ cerise/ fruits frais/ framboise</p> <p>Bouche : attaque douce/ corbeille de fruits / belle matière/ finale avec légère astringence... maturité du vin dans 2 ans</p> <p>Accords mets/vins : viande rouge saignante et grillée...</p>

Vin n°8	Domaine Dambrun – La dame brune	
Cépage (s)	Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, counoise (vignoble âgé de 80 ans)	14°
Région	Rhône	
Appellation	Ventoux	
Millésime	2018	
Prix	24 e	
Producteur	Domaine Dambrun – 1474 Rte de Mazan, 84330 Modène - contact@domainedambrun.fr	

Sols	Majoritairement argilo-calcaire et sablo-limoneux. Altitude de 100 à 450m. Exposition Sud-Ouest
Viticulture et Vinification	Viticulture biologique non certifiée et pratique de la biodynamie : pas d'utilisation de produit chimique, interventions manuelles. Vendanges manuelles en paniers et caisses de faible contenance avant de trier à la cueillette et au chai. Vinification : Égrappage total, macération alcoolique en cuves tronconiques bois. Elevage : 20 mois majoritairement en bois (demi-muids et foudres)
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat/ violacé</p> <p>Nez : panier de fruits/ chocolat/ fumé/ viandé</p> <p>Bouche : belle attaque/ fruit/ soyeux/ gourmand/tanin fondus/ violette/ chocolat/ belle longueur avec un côté garrigue</p> <p>Accords mets/vins :</p>

Vin n°9	Château PESQUIE Artémia	
Cépage (s)	50% Syrah (sélection des plus vieilles vignes, rendements de 25hl/ha) et 50% Grenache (sélection des plus vieilles vignes, rendements de 20 hl/ha)	14°
Région	Rhône	
Appellation	Ventoux	
Millésime	2016	
Prix	29 e	
Producteur	Famille Chaudière	contact@chateaupesquie.com (0)4 90 61 94 08

Sols	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.	
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 co-fermentation syrah-grenache se déroule en cuves en 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.	
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat foncé/ liseré légèrement violacé/ brillant Nez : mure/ cassis/ fruits noirs/ lardé, viande/ poivre</p> <p>Bouche : belle attaque/ violette/ fruits/ encore un côté lardé/ très épicé légèrement asséchant en fin de bouche</p> <p>Accords mets/ vins :</p>	

Vin n°10	Château PESQUIE Quintessence rouge	
Cépage (s)	80 % Syrah, 20 % vieux Grenache (vignes de 50 ans et plus). Rendement compris entre 30 et 35 hl/hectare	15°
Région	Rhône	
Appellation	Ventoux	
Millésime	2018	
Prix	18,50 e	
Producteur	Famille Chaudière	contact@chateaupesquie.com (0)4 90 61 94 08

Sols	Sols argilo-calcaires à une altitude de 250 à 350 mètres	
Vinification	La vendange est foulée et éraflée. Macération de 3 à 4 semaines ; remontage à l'air. Elevage de 12 à 15 mois en barriques : 40% bois neuf et 60 % en bois de 2 ou 3 ans ; Mise en bouteille au château.	
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat foncé/ violacé Nez : viande/ fruits noirs (cassis, myrtille)</p> <p>Bouche : belle attaque/ gouleyant avec bcp de matière/ beaucoup de fraîcheur/ finale longue et épicée et garrigue (coté coté Rhône nord un peu jeune)</p> <p>Accords mets/vins : viande rouge</p>	

Vin n° 11	DOMAINE DE FONDRECHE Persia - 2019	
Cépage (s)	90 % Syrah et 10 % Mourvèdre produit à partir des plus vieilles vignes du domaine et situées sur les plus beaux terroirs.	14.5°
Région	Rhône	
Appellation	Ventoux	
Millésime	2019	
Prix	20 e	
Producteur	Sébastien Vincenti 84 380 Mazan	http://www.contact@fondreche.com

Sols	Caillouteux et calcaire	
Vinification	La cuvaison dure de 14 à 21 jours avec seulement quelques petits pigeages afin de favoriser une extraction lente et progressive. Les vins sont ensuite élevés 12 mois sur lies, en barriques et foudres. Conservation de 5 à 10 ans.	
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat foncé/ violacé/ profond Nez : présent/ viande/ musc/ fruits noirs/ graphite/ violette</p> <p>Bouche : attaque fraîche/ milieu frais et fruité/ épicé en fin de bouche (coté Rhône nord un peu jeune)</p> <p>Accords mets/vins :</p>	