



# La Crema

Ce Chardonnay 2022 incarne l'élégance du Sonoma Coast, mariant fraîcheur saline, fruits du verger et chêne subtil dans un style vibrant et parfaitement maîtrisé.

LA CREMA



## Sonoma Coast Chardonnay 2022

Californie, Etats-Unis

### Région et Vignobles

Le **Sonoma Coast AVA**, situé sur la façade pacifique de la Californie, est l'une des régions les plus fraîches et prisées pour la culture du Chardonnay. Influencée par le courant froid de l'océan, la région bénéficie de brumes matinales et de vents frais qui prolongent le cycle végétatif et favorisent une maturation lente. Cette fraîcheur climatique permet aux raisins de développer une belle acidité naturelle et une intensité aromatique remarquable.

En 2022, l'hiver sec a limité la recharge hydrique des sols. Un **démarrage précoce de la végétation en février**, suivi d'un printemps stable, a préparé la vigne à une maturation rapide sous l'effet de fortes chaleurs en août et septembre. Si les rendements furent plus faibles que la moyenne, les **baies récoltées dès le 25 août** affichaient une concentration remarquable, annonciatrice de vins charnus et aromatiques. Le climat de la côte a permis de préserver l'équilibre entre tension et générosité.

### Vinification

Les raisins ont été pressés doucement, puis débourbés 24 heures avant leur transfert en barriques pour fermentation. **94 % du volume a fermenté en fûts, dont 17 % de chêne neuf**, mêlant **75 % de chêne français et 25 % d'américain**. Une partie (15 %) a subi une co-inoculation de bactéries lactiques maison, les barriques ainsi obtenues servant ensuite à l'assemblage final, apportant une touche crémeuse et subtile.

Le vin a été élevé **6 mois sur lies fines**, avec **bâtonnage mensuel**, sans soutirage intermédiaire afin de préserver la richesse naturelle et l'intégration des arômes. Ce processus renforce la **texture veloutée**, tout en maintenant une tension vive qui soutient la structure du vin jusqu'à la finale.

Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



# Sonoma Coast Chardonnay 2022

## Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets dorés, limpide et brillante.
- **Nez** : Citron Meyer, poire asiatique et fleurs blanches, relevés de touches boisées discrètes.
- **Bouche** : Pomme croquante, pêche jaune et ananas, rehaussés de notes de croûte de tarte. Texture charnue, acidité juteuse, finale persistante et équilibrée.

## Le saviez-vous ?

Depuis sa fondation en 1979, La Crema est spécialisée dans les vins de climats frais, exclusivement à base de **Chardonnay et Pinot Noir**. Le **Sonoma Coast Chardonnay** illustre son engagement pour la durabilité environnementale et l'expression fidèle du terroir à travers une **viticulture et une vinification artisanales**.

## Accords Mets et Vins

- **Homard poché au beurre citronné** : Sublime la texture et les notes crémeuses du vin tout en soulignant sa fraîcheur.
- **Poulet rôti aux herbes** : Accord classique qui met en valeur la richesse du vin et ses arômes de fruits mûrs.
- **Croquettes de crabe et mayonnaise citronnée** : Un jeu de textures et de fraîcheur qui reflète la tension minérale du vin.
- **Tarte fine poire et brie** : Une association douce et élégante entre fruit, crème et chêne fondu.



### Jeb Dunnuck (JD) : 91 Points (2022)

*Predominantly from two high-elevation estate vineyards, Sable Mountain and Skycrest, the 2022 Chardonnay is rounded, fleshy, rich, and fruit-forward. It's also nicely cohesive and textured, with an appealing approachability and great backbone of acidity. With muscle and structure coming from Skycrest, it finds balance in the suppleness and silky texture of Sable Mountain fruit.*



### Wine Spectator (WS) : 90 Points (2022)

*Appealing for how all of its pieces fit together, offering notes of salted butterscotch, peach preserves, mango and orange blossoms, with a thread of baking spices. Shows vibrant acidity and a seamless texture on a generous frame.*



### Wine Enthusiast (WE) : 90 Points (2022)

*This wine is a beautiful, vibrant gold in the glass, conveying delicate floral aromatics on the nose. On the palate, very ripe pear, marzipan and sweet cinnamon emerge. There's also a potent, perfumy dried-floral component that some drinkers will love.*

