

La Crema

Ce Pinot Noir 2022 exprime avec élégance la fraîcheur marine de Monterey, révélant un fruit éclatant et des nuances terreuses dans un style à la fois pur et raffiné.

LA CREMA



Monterey Pinot Noir 2022

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Le comté de Monterey, sur la Central Coast californienne, est l'un des terroirs les plus reconnus pour le Pinot Noir aux États-Unis. L'influence climatique y est dominée par l'océan Pacifique, dont les brumes fraîches remontent le long de la vallée de Salinas. Cette fraîcheur persistante allonge la durée de maturation des raisins, favorisant une belle acidité et une complexité aromatique caractéristique des climats frais.

L'année 2022 a débuté sous de bonnes augures avec des pluies hivernales bénéfiques, rechargeant les sols en eau après une longue période de sécheresse. Le printemps et l'été ont été doux, mais une **vague de chaleur intense en septembre** a précipité la récolte. Si les rendements furent légèrement inférieurs à la moyenne, la qualité des baies s'est révélée exceptionnelle, avec des arômes concentrés et des tanins bien mûrs. Les vignobles sont cultivés dans le respect de normes **strictes de durabilité**, garantissant une viticulture responsable et expressive.

Vinification

Après la récolte, les raisins ont subi une macération préfermentaire à froid à 9 °C durant trois à cinq jours, technique qui permet d'extraire délicatement les arômes et la couleur. La fermentation s'est ensuite déroulée en cuves ouvertes, avec **trois pigeages manuels quotidiens** pour favoriser une extraction fine et contrôlée.

À l'issue de la fermentation, le vin de goutte a été transféré dans des barriques de chêne français, dont **18 % de bois neuf**, pour un élevage de **cinq mois**. Cette phase d'élevage a apporté structure, souplesse et complexité aromatique sans dominer le fruit. Le vin a été embouteillé en mai 2023. Son **équilibre entre fraîcheur, texture veloutée et subtils arômes boisés** en fait une cuvée versatile, dotée d'un degré d'alcool modéré (13,9 %) qui souligne sa finesse.

Alcool :13,90 %

Composition: 100% Pinot Noir

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

LA CREMA

Monterey Pinot Noir 2022

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rubis éclatant, intensité moyenne avec une belle limpidité.
- **Nez** : Arômes de framboise, prune et compote de rhubarbe, relevés de feuilles de tabac et d'humus.
- **Bouche** : Alliance précise entre grenade, cranberry et mûre sauvage, soutenue par des notes de betterave et de thé noir. La texture est soyeuse, l'acidité vive, et l'élevage parfaitement intégré.

Le saviez-vous ?

Fondée en 1979, **La Crema** est l'une des références pionnières du Pinot Noir de climat frais en Californie. Tous ses vignobles sont aujourd'hui **certifiés durables**, illustrant un engagement profond envers l'environnement et la qualité du terroir.

Accords Mets et Vins

- **Magret de canard sauce cerise** : L'acidité du vin équilibre la richesse de la viande, tandis que ses fruits rouges dialoguent avec la sauce.
- **Saumon grillé au miso** : Accord élégant, jouant sur l'umami et la texture du plat avec les notes épicées et terreuses du vin.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Une combinaison harmonieuse entre la minéralité du Pinot et la profondeur végétale des champignons.
- **Dinde rôtie et sauce aux canneberges** : La fraîcheur du fruit souligne les saveurs de ce plat festif tout en douceur.

92 WINEENTHUSIAST

Wine Enthusiast (WE) : 92 Points (2021)

*Dark strawberry, raspberry jam and light herb aromas make for a familiar and complex nose on his bottling. The palate is edgy in texture and brisk in flavor, showing red plum, pomegranate and rounded red-flower flavors, with pepper spice on the finish. * Editors' Choice* (MK)*